MENUS DEJEUNER

Semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte vinaigrette Soupe de potiron	Céleri rémoulade Radis beurre ½ sel	
Raviolis de bœuf à la sauce italienne et mozzarella râpée Raviolis tofu basilic sauce végétale et mozzarella râpée	Colin sauce crème tomate Emincé de bœuf au jus herbes Pomme de terre quartier Purée courge butternut	Sauté de dinde sauce chasseur Omelette nature sauce basquaise Boulgour Haricots verts au jus	Poisson meunière Pané moelleux au gouda Riz et sauce ketchup Brocolis sauce béchamel	Galette boulgour pois chiche emmental oriental Fidanzati et sauce carotte bâtonnet potiron et mozzarella râpée **PLAT COMPLET** Fidanzati et mozzarella râpée Carottes au jus
Yaourt aromatisé Yaourt nature de la ferme de Sigy	Cantal Camembert		 Galette des rois	Pointe de brie Saint Nectaire
Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme ananas allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Dessert lacté gélifié saveur vanille Crème dessert saveur chocolat		Fruit de saison Au choix

Végétarien · Label Rouge · Charolais · BIO · AOP · Porc Francilin · Local · Nouveauté · Produit Français · Produit de la mer durable · Décongelé

MENUS DEJEUNER

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LES AGRUMES	VENDREDI
		Œuf dur mayonnaise Rillette de thon	Salade verte vinaigrette aux agrumes Pomelos et sucre	
Sauté de porc Francilin sauce caramel Riz korma végétarien butternut et marrons **PLAT COMPLET**	Steak haché bœuf sauce poivrade Merlu sauce citron	Emincé dinde sauce provençale Pané blé graine emmental épinards	Sauté de bœuf sauce Cantadou agrumes potiron Boulettes de sarrasin lentilles sauce Cantadou agrumes potiron	Emincé blé pois chiche sauce aigre douce Semoule sauce tajine marocain et raisin secs **PLAT COMPLET**
Riz Haricots verts à l'ail	Blé Petits pois mijotés	Lentilles mijotés Poêlée champêtre (haricots verts / beurre, tomates, champignons, aubergines)	Gnocchettis et mozzarella râpée Bâtonnets de carottes au jus	Semoule Légumes couscous au jus
Coulommiers Gouda	Edam Carré			Saint Nectaire Fourme d'Ambert
Liégeois saveur chocolat Liégeois saveur vanille	Compote pomme banane allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Cake mandarine cacao Marbré au chocolat	Quartiers d'oranges Fruit de saison

Végétarien · Label Rouge · Charolais · BIO · AOP · Porc Francilin · Local · Nouveauté · Produit Français · Produit de la mer durable · Décongelé

MENUS DEJEUNER

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pomelos sucre Radis beurre ½ sel	Salade coleslaw Salade d'endives vinaigrette	Soupe parmentier poireau pomme de terre crème	
Sauté de bœuf sauce paprika persil Colin sauce basquaise	Haché de veau sauce barbecue Nuggets Crispidor emmental sauce barbecue	Saumon frais sauce citron Omelette nature sauce basquaise	Cuisse de poulet sauce curry Galette mexicaine boulgour haricots rouge poivron sauce tomate	Pizza tomate emmental mozzarella & salade verte
Fusilloni et mozzarella râpée Fondue de poireaux à la crème	Pomme de terre vapeur Carottes à l'ail	Boulgour Chou-fleur à la béchamel	Riz Haricots beurre persillée	
Munster Brie				Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet Yaourt nature de la ferme de Sigy
Fruit de saison au choix	Compote de pomme ananas allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre	Ile flottante Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Corbeille de fruits de saison	Cake au Daim Beignet chocolat noisette

Végétarien · Label Rouge · Charolais · BIO · AOP · Porc Francilin · Local · Nouveauté · Produit Français · Produit de la mer durable · Décongelé

MENUS DEJEUNER

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI *Nouvel An Chinois*
		Carottes râpées vinaigrette Segments de pomelos	Soupe poireau pomme de terre	Chou blanc émincé vinaigrette soja Bouillon de légumes vermicelle
Sauté de porc Francilin sauce caramel Merlu sauce coco citron vert	Pain pita boulette flageolets crudités sauce fromage blanc persil vinaigre balsamique Pain pita boulette falafels crudités sauce fromage blanc persil vinaigre balsamique	Sauté de veau au jus herbes Fondant patate douce chèvre noisette	Escalope de dinde sauce saveur kebab Pané blé graine emmental épinards	Nems au poulet sauce cocktail vinaigrée Samoussa aux légumes sauce cocktail vinaigrée
Semoule Carottes sauce crème	Frites (four)	Lentilles mijotés Haricots beurre persillés	Tortis 3 couleurs Epinards branche au jus	Riz façon cantonais (sans viande) Mélange légumes chinois
Camembert Emmental	Yaourt aromatisé Yaourt nature de la ferme de Sigy			
Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Liégeois saveur chocolat	Corbeille de fruits de saison	Fruit de saison Au choix	Beignet à la pomme Beignet à la framboise	Crème à la mangue Yaourt nature de la Bergerie Rambouillet et noix de coco râpée

Végétarien · Label Rouge · Charolais · BIO · AOP · Porc Francilin · Local · Nouveauté · Produit Français · Produit de la mer durable · Décongelé

MENUS DEJEUNER

Semaine du 03 au 07 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade d'endives aux pommes vinaigrette Radis beurre ½ sel		Salade verte vinaigrette Salade coleslaw (avec carottes)	C'est la Chandeleur
Omelette nature sauce ketchup du chef Quenelle sauce mornay	Emincé de porc au jus herbes Coquillette et sauce butternut carotte ricotta fromage de brebis et noisette **PLAT COMPLET**	Sauté de bœuf sauce caramel Blé sauce chili égrené végétal **PLAT COMPLET**	Tarte au thon Tarte au fromage (emmental et mozzarella)	Cordon bleu de volaille et sauce ketchup Poisson meunière et sauce ketchup
Pomme de terre au jus Brocolis en persillade	Coquillette et mozzarella râpée Chou-fleur sauce béchamel	Blé Carotte au jus		Semoule Ratatouille à la niçoise
Pont l'évêque Gouda		Fromage frais Petit Louis Fromage fondu Samos	Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet et sauce caramel Yaourt nature de la ferme de Sigy	Bleu d'Auvergne Coulommiers
Pêche au sirop miel citron vert Compote pomme banane allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Fruit de saison au choix	Crêpe au sucre Crêpe à la pâte à tartiner

Végétarien · Label Rouge · Charolais · BIO · AOP · Porc Francilin · Local · Nouveauté · Produit Français · Produit de la mer durable · Décongelé

MENUS DEJEUNER

Semaine du 10 au 14 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre ½ sel Chou blanc vinaigrette		Salade verte vinaigrette Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette Salade d'endives vinaigrette	
Emincé de bœuf sauce provençale Gnocchettis sauce pesto potiron haricots blanc et graines de tournesol **PLAT COMPLET**	Sauté de porc Francilin sauce colombo Colin sauce curry	Gratin de pomme de terre, dinde et fromage tartiflette Gratin de pomme de terre, champignons et fromage tartiflette	Parmentier lentille verte champignon purée butternut chapelure noisette Parmentier lentille verte purée de potiron	Hot dog saucisse de Strasbourg (porc) et ketchup Hot dog végétarien saucisse de soja blé et ketchup
Gnocchettis et mozzarella râpée Julienne de légumes	Riz Haricots verts persillés			Pomme noisette & sauce ketchup du chef
	Edam Camembert			Tomme blanche Saint Paulin
Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Dessert lacté saveur chocolat	Fruit de saison Au choix	Compote de pomme ananas allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat Eclair parfum chocolat	Fruit de saison Au choix

Végétarien · Label Rouge · Charolais · BIO · AOP · Porc Francilin · Local · Nouveauté · Produit Français · Produit de la mer durable · Décongelé