

MENUS DEJEUNER

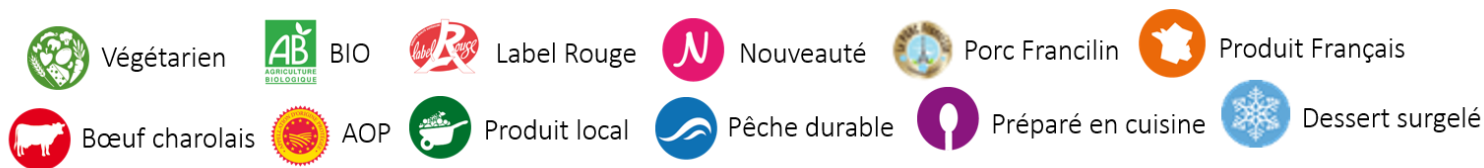
Semaine du 8 au 12 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Epiphanie	Vendredi
Radis beurre Panais rémoulade aux pommes				Velouté de betteraves et lentilles corail Salade verte vinaigrette
Bolognaise de canard Bolognaise végétale	Poisson pané croustillant (type colin) Pané moelleux au gouda	Rôti de dinde à la diable Omelette nature sauce tomate	Emincé de bœuf sauce paprika persil Dahl de lentille corail et riz BIO PLAT COMPLET	Parmentier de thon purée potiron Parmentier égrené végétal purée potiron
Pennes Haricots verts	Purée de pomme de terre Brocolis au jus	Blé Poêlée champêtre (haricots vert/beurre, champignons, aubergines)	Riz Carottes au jus	
	Pointe de Brie Bûchette de lait mélangé	Tomme noire Saint nectaire AOP	Emmental Montcadi croûte noire	
Fromage blanc saveur vanille Crème dessert saveur chocolat	Purée de pomme Fruit de saison	Fruit de saison Au choix	Galette des rois	Fruit de saison Au choix

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER

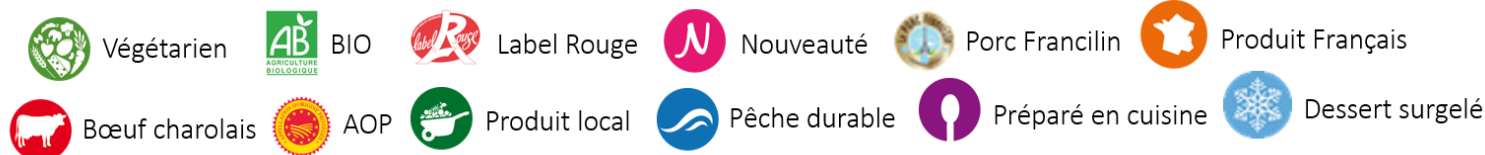
Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi USA - Breakdance	Vendredi
	Rillettes de thon Œuf dur mayonnaise	Salade verte Salade de mâche et maïs BIO		
Cordon bleu de volaille Nuggets de blé sauce provençale	Escalope de porc sauce aigre douce Gratin de Gnocchettis BIO locales brocolis cheddar mozzarella PLAT COMPLET	Sauté de Bœuf sauce thym Clafoutis de légumes d'hiver pommes de terre PLAT COMPLET	Hotdog (merguez) Beignet stick mozzarella	Médailillon de merlu sauce aurore Omelette sauce basquaise
Pomme de terre vapeur Gratin d'épinards	Gnocchettis locales Et emmental râpé Brocolis	Boulgour Carottes au jus	Frites (four) Julienne de légumes	Riz Haricots beurre persillés
Pont l'évêque AOP Gouda			Yaourt nature Yaourt de la ferme de Sigy	Tomme blanche Bûchette de laits mélangés
Corbeille de fruits (Dont pomme BIO locale)	Purée pomme banane Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille	Cake noix de coco Beignet framboise	Fruit de saison Au choix





























**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



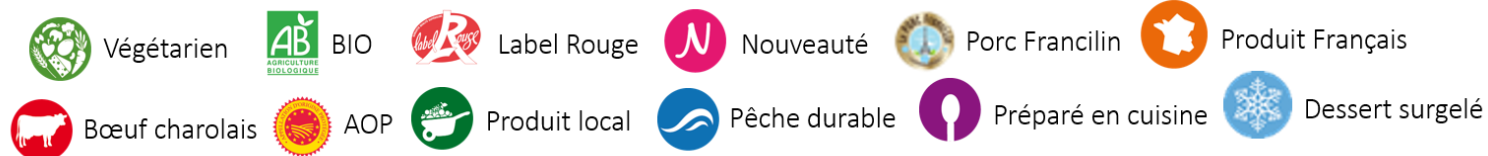
MENUS DEJEUNER

Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos  et sucre Céleri  rémoulade			Soupe de potiron  Salade verte  vinaigrette	Salade d'endives, dés de mimolette et vinaigrette Salade coleslaw (Carotte BIO locale et chou BIO) et dés de mimolette
Thon tomate basilic  Coquillettes BIO sauce butternut, ricotta et thym  PLAT COMPLET 	Sauté de bœuf  sauce dijonnaise Crispidor à l'emmental 	Emincé de dinde  Saveur kebab Nuggets de pois chiche  	Jambon de porc  + pommes de terre + fromage raclette et cornichons	Filet de colin Alaska  sauce citron Timbale de riz BIO à l'Espagnole  PLAT COMPLET 
Coquillettes  Et emmental râpé Chou-fleur béchamel	Lentilles  locales  Carottes  au jus	Potatoes & ketchup Haricots verts persillée	Pommes de terre sauce fromagère et cornichons  	Riz  Ratatouille
	Saint Paulin Yaourt nature local  Quart de lait 	Cantal AOP  Edam		
Crème dessert saveur chocolat Dessert lacté vanille nappé caramel	Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO locale)	Fruit de saison Assiette de fruits	Compote de pomme Compote de pomme banane	Gâteau Haricots blancs chocolat  Gâteau Acapulco (Ananas, cerise, noix de coco) 

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines
























Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER













Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024

C'EST LA FÊTE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Chandeleur
	Surimi  mayonnaise Guacamole au fromage blanc 		Salade verte  Soupe de légumes variés 	
Dès de poisson type colin  sauce curry Boulettes de lentilles sarrasin sauce curry 	Sauté de porc Francilin  sauce aux olives Omelette  (Œuf pleins air) 	Sauté de bœuf  sauce tomate Emincé végétal sauce tomate 	Pizza reine (emmental/lardons) Pizza emmental mozzarella 	Sauté de dinde  sauce façon orientale Tajine végétarienne  PLAT COMPLET
Gnocchettis  locale  Jardinière de légumes (Carottes, navets, haricots verts et petits pois)	 Purée de courge butternut 	Blé Brocolis persillés		Semoule  locale  Légumes tajine
Camembert Pointe de Brie		Carré Tomme blanche		Edam Fromage blanc
Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO locale)	Yaourt aromatisé Yaourt nature de la Bergerie Nationale de Rambouillet 	Fruits de saison Au choix	Crème dessert saveur chocolat  Ile flottante	Crêpe au topping caramel Crêpe au sucre

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines
























Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Végétarien
  BIO
  Label Rouge
  Nouveauté
  Porc Francilin
  Produit Français
 Bœuf charolais
  AOP
  Produit local
  Pêche durable
  Préparé en cuisine
  Dessert surgelé

MENUS DEJEUNER

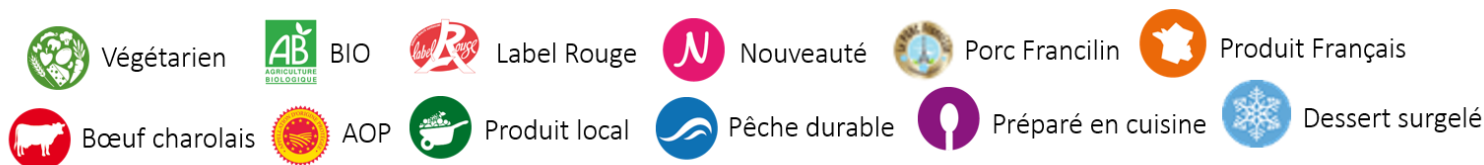
Semaine du 05 au 09 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Nouvel an chinois
		Salade de mâche et betteraves Pomelo en segment	Chou rouge râpé et dès d'emmental Carottes BIO Locale & dès de mimolette	Chou blanc vinaigrette épices sésame soja Haricot mungo sauce asiatique
Sauté de bœuf  sauce poivrade Omelette  sauce ketchup du chef 	Filet de limande  sauce crème Pané blé graine emmental épinards 	Escalope de dinde  sauce provençale Fidanzati (pâtes) BIO locales sauce épinards BIO chèvre tomate PLAT COMPLET 	 Chili con carné de bœuf  Chili sin carné (soja) 	Sauté de porc francilain au caramel  Samoussa de légumes 
Blé  Carottes à l'ail	 Gratin dauphinois Haricots verts à l'ail	Fidanzati  locales Et emmental râpé Epinards sauce béchamel	Riz 	Spaghettis  Poêlée chinoise (carottes, petits pois, haricots mungo, poireaux champignons noirs, pois)
Brie Tomme blanche	Montcadi croûte noire Mimolette	 Yaourt nature  de la Bergerie Nationale de Rambouillet Yaourt nature 		
Crème dessert saveur chocolat Flan saveur vanille nappé caramel	Fruits frais Aux choix		Cake nature  Beignet chocolat noisette 	Fromage blanc aux copeaux chocolat Crème à la mangue 

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER

Semaine du 26 février au 1^{er} Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos en segments Radis beurre	Salade verte BIO et dés d'emmental Carottes râpées Locales		
Lasagne au saumon	Sauté de bœuf sauce au thym Omelette sauce basquaise	Filet de colin sauce citron persillée Finger de céréales	Merguez Couscous végétarien PLAT COMPLET	Beignet de calamars Pané moelleux gouda
Lasagne épinards ricotta	Riz Ratatouille niçoise	Gnochetti Locale Chou-fleur façon gratiné	Semoule locale Légumes couscous au jus	Purée d'épinards-pommes de terre
Montcadi croûte noire Yaourt local quart de lait			Coulommiers Brie	Yaourt aromatisé Edam
Fruit de saison Au choix	Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison Au choix	Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO locale)	Gâteau au haricots blanc et poire Muffin vanille aux pépites de chocolat

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits