



Semaine du 22 au 26 janvier 2024



LUNDI 22 JANVIER

- Nems de poulet   (végétarien : 1 œuf mayo)
- Boudin blanc   (végétarien : nuggets végé)
 - Poêlée butternuts carottes  
 - Velouté aux fruits  
 - Fruit de saison 



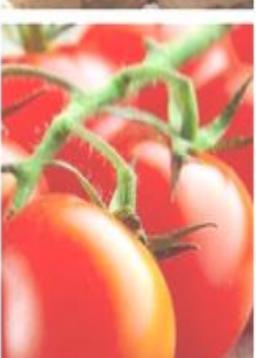
MARDI 23 JANVIER

- Salade coleslaw  
- Pâtes au pesto et parmesan  
 - Beaufort 
 - Compote fruits rouges  



JEUDI 25 JANVIER

- Tartare de légumes  
- Choucroute   (végétarien : saucisse végé, choux et pommes de terre)
 - Yaourt aromatisé  
 - Fruit de saison 



VENDREDI 26 JANVIER

- Segments de pamplemousse  
- Colin pané   (végétarien : pané de blé tomate/mozza)
 - Courgettes béchamel  
 - Reblochon 
 - Tarte noix de coco  

Bon appétit !





Semaine du 29 janvier au 2 février 2024



LUNDI 29 JANVIER

- Choux-fleurs mimosa  
 - Gnocchis carbonara   (végétarien : *gnocchis natures, boulette végé*)
 - Beaufort râpé 
 - Fruit de saison 
- 



MARDI 30 JANVIER

- Concombres à la crème  
 - Gratin épinards / œufs / croûtons  
 - Petit suisse nature 
 - Gâteau de semoule 
- 

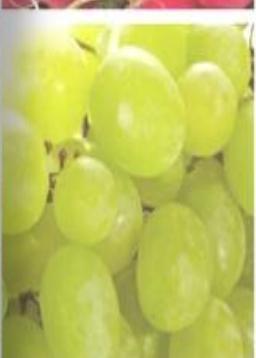


JEUDI 1^{ER} FEVRIER

- Méli-mélo de crudités  
 - Sauté de canard à l'orange   (végétarien : *saucisse végé*)
 - Gratin de pommes de terre 
 - Tomme 
 - Fruit de saison 
- 



VENDREDI 2 FEVRIER

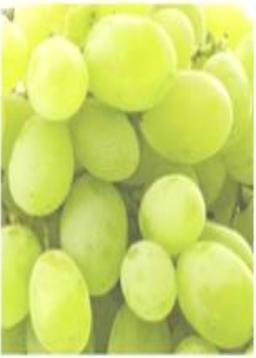
- Endives vinaigrette  
 - Farfalles au saumon     (végétarien : *farfalles natures / nuggets végé*)
 - Faisselle nature 
 - Liégeois aux fruits 
- 

Bon appétit !



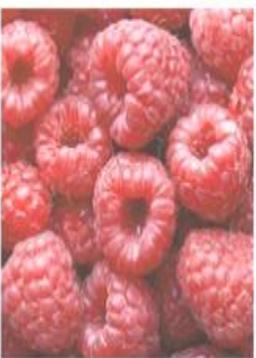


Semaine du 5 au 9 février 2024



LUNDI 5 FEVRIER

- Macédoine vinaigrette   
 - Diot au vin blanc    (végétarien : sticks mozza panés)
 - Crozets au beurre   
 - Petit suisse nature  
 - Fruit de saison 
- 



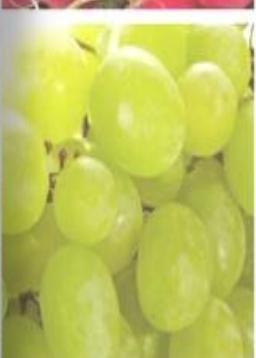
MARDI 6 FEVRIER

- Champignons à la crème   
 - Oeufs brouillés   
 - Riz cantonais   
 - Comté 
 - Crème pistache  
- 



JEUDI 8 FEVRIER

- Betteraves mimosa   
 - Potée Savoyarde   (végétarien : pané de blé tomate/mozza, choux et pommes de terre)
 - Yaourt nature  
 - Fruit de saison 
- 

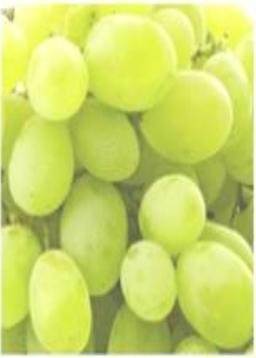


VENDREDI 9 FEVRIER

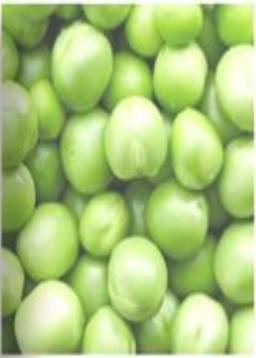
- Carottes râpées   
 - Fricassée de poisson/crevettes   (végétarien : nuggets végé)
 - Blé aux légumes   
 - Beaufort 
 - Tarte aux pommes  
- 

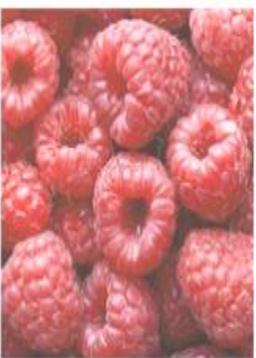


Semaine du 12 au 16 février 2024



LUNDI 12 FEVRIER

- Haricots vinaigrette  
 - Saucisse de Francfort   (végétarien : saucisse végé)
 - Potatoes 
 - Velouté aux fruits 
 - Fruit de saison 
- 



MARDI 13 FEVRIER

- Salade de chou composée  
 - Risotto aux légumes d'hiver  
 - Petit suisse 
 - Petit pot caramel 
- 

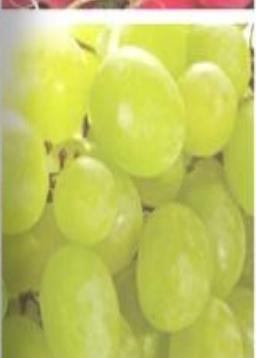


JEUDI 15 FEVRIER

- Salade nordique   (végé : 1 œuf dur mayo)
 - Bœuf bourguignon   (végétarien : pané de blé tomate/mozza)
 - Polenta 
 - Beaufort 
 - Liégeois aux fruits 
- 



VENDREDI 16 FEVRIER

- Poireau vinaigrette  
 - Blanquette de poisson   (végétarien : boulettes végé)
 - Pommes de terre vapeur + beurre  
 - Saint-Nectaire 
 - Fruit de saison 
- 



Que veulent dire les logos inscrits sur les menus ?



Viandes (poulets, vaches, lapins...) nées et élevées en France



Plats « faits maison » avec des aliments frais et variés



Loi « Egalim » : alimentation diversifiée de qualité et bonne pour l'environnement, réduire le gaspillage, ne plus utiliser de d'objets en plastique (plats, assiettes...)



IGP « Indication Géographique Protégée » : produits alimentaires de qualité avec des caractéristiques liées à ses origines géographiques



AOP « Appellation d'Origine Protégée » : produits alimentaires Européens de qualité nécessitant des savoir-faire précis et protégés



Agriculture biologique : alimentation qui respecte l'environnement (sans engrais ni produits chimiques, avec préservation de l'eau) et le bien-être animal



Ce label garantit que le poisson a été pêché d'une manière responsable, en laissant suffisamment de poissons dans l'océan ou la mer et en respectant l'environnement



Produits alimentaires avec un niveau de qualité supérieur



Menu végétarien : repas sans viande et sans poisson