



# Semaine du 27/01 au 02/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	-	Coleslaw	-	Céleri râpée à la vinaigrette	Nems aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue	Tartiflette végétarienne	Jambon braisé au jus	Poisson meunière	Poulet mariné à la sauce soja
	Julienne de légumes	Salade	Duo de légume	Lentilles AB	Wok de légumes Thai et riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage ABS	-	Fromage ou Laitage	-	-
DESSERT	Fruit frais	Chocolat liégeois	Compote et sablé breton	Fruit frais	Kasutera ( gâteau japonais sucré)



Recette du mois

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.





Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Menu végétarien



Fait maison



Produit SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



**Produit bio** 



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





# Semaine du 03/02 au 09/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron	-	Salade verte édam et gouda	Potage Parisien	-
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pâtes savoyard végétarien	paupiette de veau au jus	Chipolatas	Jambon grillé	Lieu sauce aux crustacés
	Salade verte $AB$	Haricots verts	Lentilles AB	Purée de choux fleur	Riz aux petits légumes  AB
PRODUIT LAITIER	-	Fromage ou Laitage AB	Fromage ou Laitage	-	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais AB **	Crêpes PAB	Crème dessert	Gâteau maison	Fruit frais AB **



Recette du mois

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de



Menu végétarien



Fait maison



**Produit SIQO** (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



**Produit bio** 



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 





# Semaine du 10/02 au 16/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Salade croûtons et fromage	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Coleslaw
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la Normande Poêlée du chef	Bœuf bourguignon Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus Flageolets	Omelette  Julienne de légumes	Merlu pané au citron Riz
PRODUIT LAITIER	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit frais *	Crème chocolat	Mousse au caramel beurre salé	Gâteau maison	Fruit frais



Recette du mois

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.





Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Menu végétarien



Fait maison



**Produit SIQO** (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



**Produit bio** 



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 





# Semaine du 17/02 au 23/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	-	Toast de thon et fromage frais	Betteraves AB	Soupe au vermicelle	Samoussas de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Spaguetti bolognaise	Filet de colin pané	Steak de veau	Escalope de dinde sauce forestière	Mafé de poulet à la Sénégalaise
	(Spaguetti)	Haricots verts	Semoule AB	Poêlée de légumes	Riz Wolof
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	-	-	-	-
DESSERT	Liégeois	Fruit frais	Crème au caramel	Fruit frais	Salade d'orange à la Cannelle



Recette du mois

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.





Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Menu végétarien



Fait maison



Produit SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



**Produit bio** 



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





# Semaine du 24/02 au 02/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bouillon tomate aux vermicelles	-	Crêpe au fromage	-	Chou chinois à l'Emmental
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope milanaise	Brandade de poisson	Paupiette de veau	Wings de poulet sauce barbecue	Boulettes végétariennes
	Haricots verts	(Purée)	Carottes vichy AB P	Farfalles AB	Légumes couscous
PRODUIT LAITIER	-	Fromage ou Laitage	-	Fromage ou Laitage	-
DESSERT	Fruit frais	Compote $AB$	Mousse au chocolat	Liégeois	Fruit frais

Recette du mois

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de



Menu végétarien



Fait maison



**Produit SIQO** (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



**Produit bio** 



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**