

MENUS DEJEUNER

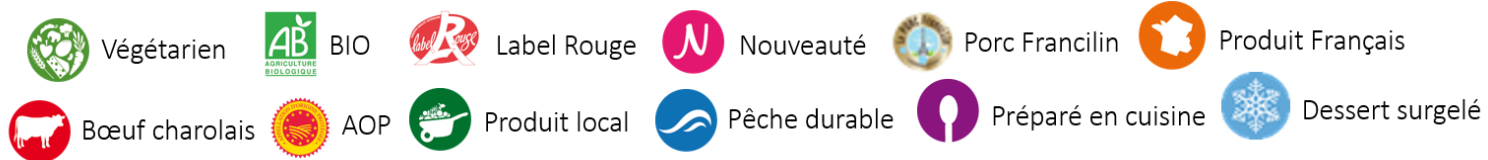
Semaine du 8 au 12 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	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		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		Riz Carottes au jus	
	Pointe de Brie Bûchette de lait mélangé		Emmental Montcadi croûte noire	
Fromage blanc saveur vanille Crème dessert saveur chocolat	Purée de pomme Fruit de saison		Galette des rois	Salade de fruits Au choix

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines





















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER

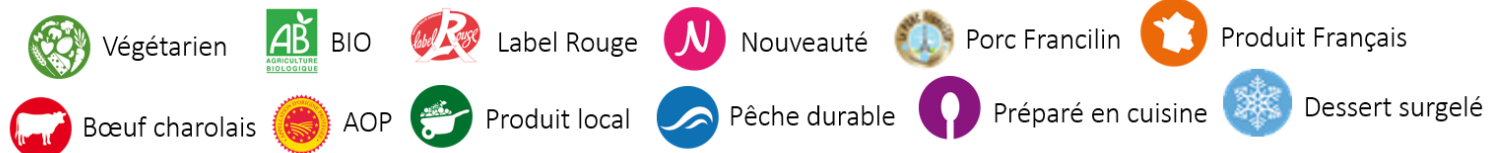
Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi USA - Breakdance	Vendredi
	Rillettes de thon  Œuf dur  mayonnaise			
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 		Hot-dog	Médailon de merlu  sauce aurore Clafoutis de légumes d'hiver pommes de terre PLAT COMPLET 
Pomme de terre vapeur Gratin d'épinards	Gnocchettis  locales  Et emmental râpé  Brocolis		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  Purée de pomme		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



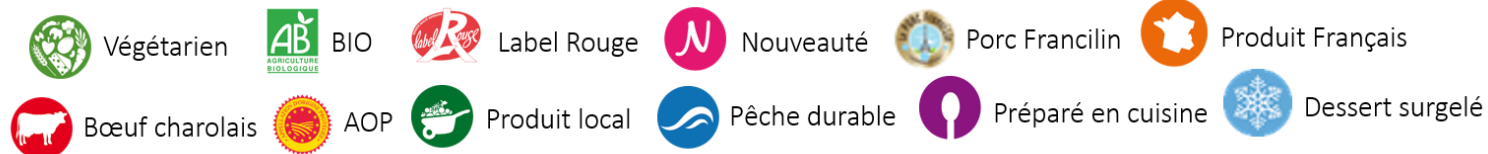
MENUS DEJEUNER

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 		Jambon de porc  + pommes de terre + fromage raclette et cornichons	Emincé de dinde  saveur kebab Timbale de riz BIO à l'Espagnole PLAT COMPLET  	
Coquillettes  Et emmental râpé Chou-fleur béchamel	Lentilles  locales  Carottes  au jus			Pommes de terre sauce fromagère et cornichons  	Riz  Ratatouille
	Saint Paulin Yaourt nature local Quart de lait 				
Mousse saveur chocolat Dessert lacté vanille nappé caramel	Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO locale)			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

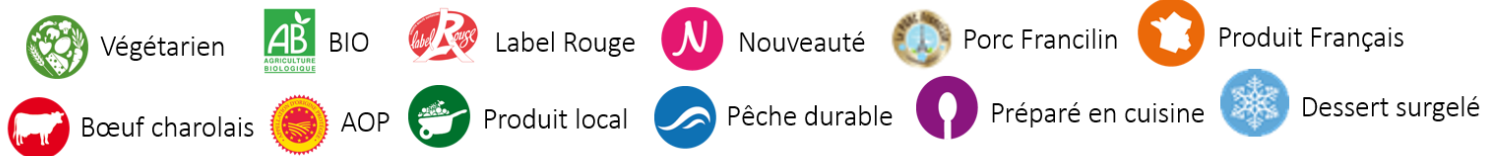
Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024



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	Sauté de porc Francilin  sauce aux olives		Sauté de dinde  sauce façon orientale	Pizza reine (emmental/lardons)	Tajine végétarienne  PLAT COMPLET 
Boulettes de lentilles sarrasin  sauce curry	Omelette  (Œuf pleins air) 		Pizza emmental mozzarella 	Semoule  locale 	Légumes tajine
Gnocchettis  locale 	 Purée de courge butternut 		Edam	Fromage blanc	
Jardinière de légumes (Carottes, navets, haricots verts et petits pois)	Camembert Pointe de Brie		Crème dessert saveur chocolat 	Crêpe au topping caramel	
Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO locale)	Yaourt aromatisé Yaourt nature de la Bergerie Nationale de Rambouillet  		Ile flottante	Crêpe au sucre	

**Nos sauces et vinaigrettes sont réalisées sur les cuisines



















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER

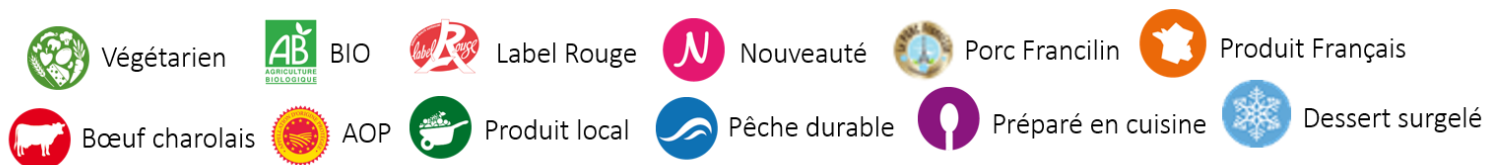
Semaine du 05 au 09 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Nouvel an chinois	
			Chou rouge râpé et dès d'emmental	Chou blanc vinaigrette épices sésame soja	
Sauté de bœuf sauce poivrade 	Filet de limande sauce crème 		Carottes BIO Locale & dés de mimolette	Haricot mungo à l'asiatique (carottes, courgettes, coriandre)	
Omelette  sauce ketchup du chef 	Pané blé graine emmental épinards 		 Chili con carné de bœuf 	 Chili sin carné (soja) 	Sauté de porc francilin au caramel 
Fidanzati  locales Et emmental râpé	 Gratin dauphinois		Riz 	Spaghettis 	
Epinards sauce béchamel	Haricots verts à l'ail		Poêlée chinoise (carottes, petits pois, haricots mungo, poireaux champignons noirs, pois)		
Brie	Montcadi croûte noire				
Tomme blanche	Mimolette				
Mousse saveur chocolat	Fruits frais		Cake nature 	Fromage blanc aux copeaux chocolat	
Flan saveur vanille nappé caramel	Aux choix		Beignet chocolat noisette 	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			
Lasagne au saumon	Sauté de bœuf sauce au thym  Omelette  sauce basquaise 		Merguez 	Beignet de calamars
Lasagne épinards ricotta 	Riz  Ratatouille niçoise		Couscous végétarien  PLAT COMPLET  	Pané moelleux gouda 
Montcadi croûte noire			Semoule  locale 	Purée d'épinards-pommes de terre 
Yaourt  local quart de lait 			Légumes couscous au jus	
			Coulommiers	Yaourt aromatisé
Fruit de saison Au choix	Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille		Brie	Edam
			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