



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	Colin sauce crème tomate Emincé de bœuf au jus herbes	Sauté de dinde sauce chasseur Galette boulgour pois chiche emmental oriental	Poisson meunière Et citron Pané moelleux au gouda	Omelette nature sauce basquaise Fidanzati et sauce carotte bâtonnet potiron et mozzarella râpée PLAT COMPLET
Raviolis tofu basilic sauce végétale et mozzarella râpée	Pomme de terre quartier Purée courge butternut	Boulgour Haricots verts au jus	Pomme de terre en gratin façon Dauphinois Carottes au jus	Fidanzati et mozzarella râpée Brocolis sauce béchamel
Pointe de brie Saint Nectaire	Cantal Camembert			Yaourt aromatisé Yaourt nature de la ferme de Sigy
Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme ananas allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Crème dessert saveur chocolat	Galette des rois	Fruit de saison Au choix

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

Semaine du 13 au 17 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LES AGRUMES	VENDREDI
		Œufs 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 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

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel



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 ketchup Nuggets Crispidor emmental sauce ketchup	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
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	& salade verte vinaigrette
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	Cake au Daim Beignet chocolat noisette	Corbeille de fruits de saison

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Nouvel An Chinois</i>
		Carottes râpées vinaigrette Segments de pomelos	Soupe poireau pomme de terre	Chou blanc émincé vinaigrette soja Bouillon de légumes vermicelle
Sauté de porc Francilain 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 Pané blé graine emmental épinards	Escalope de dinde sauce saveur kebab Fondant patate douce chèvre noisette	Nems au poulet sauce teriyaki Samoussa aux légumes sauce teriyaki
Semoule Carottes sauce crème	Frites (four) Et sauce ketchup du chef	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 de Rambouillet et noix de coco râpée

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel



MENUS TECHNIQUES DEJEUNER

Semaine du 03 au 07 Février 2025



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

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel



MENUS TECHNIQUES DEJEUNER

Semaine du 10 au 14 Février 2025



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

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

