

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 3 AU 9 JANVIER 2022

Menus à nous retourner avant le Vendredi 03 DECEMBRE 2021

LUNDI

3-Janv

MARDI

4-Janv

MERCREDI

5-Janv

JEUDI

6-Janv

VENDREDI

7-Janv



Lasagnes bolognaises  
(plat complet)

Embracé de poulet  
à la crème



Cordon bleu de volaille

Dhal de lentilles et  
bougour



Colin meunière



Sans Viande



Céleri mayonnaise	Crêpe au fromage	salade de pâtes multicolore (pâtes, maïs, tomate, mayonnaise)	Betteraves vinaigrettes	Chou blanc vinaigrette		
Salade	Riz créole	Tortis	Plat complet	Haricots verts à l'ail	30%	
Fondu Président	Peft suisse aromatisé	Fromy	Peft moulé nature	Pomme vapeur	70%	
Fruit	Madeleine	Géllifié chocolat	Galettes des rois à la frangipane	Mousse chocolat		

Cuisiné sur place

Légume frais

Plat végétarien

nouveauté

Fruit issu de l'agriculture biologique

HVE

MSC

OP

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 10 AU 16 JANVIER 2022

Menus à nous retourner avant le Vendredi 03 DECEMBRE 2021

LUNDI

10-janv

MARDI

11-janv

MERCREDI

12-janv

JEUDI

13-janv

VENDREDI

14-janv

Macédoine moyonnaise		Terrine de campagne à couper par vos soins	+ cornichons	Betteraves vinaigrette		Bouillon de légumes				
Coquillettes au jambon (plat complet)		Falafels végétales		Sauté de porc au chorizo		Poupiette de dinde aux champignons		Collin sauce citron		
		Ketchup		Sauce chorizo		Sauce champignons		Sauce citron		
Plat complet		Mélange de légumes oriental	30%	Purée		Frites		Riz basmati	70%	
		Semoule	70%					Dés de courgettes, carottes aubergines	30%	
Fondu Président		Coulommiers à couper par vos soins		Yaourt sucré		Emmental en portion		Camembert à couper par vos soins		
		Fruit				Gâteau au yaourt du chef		Fruit		
Petit suisse aromatisé				Coupelle pomme banane						



Sans Vlande



Cuisiné sur place

Légume frais

Plat végétarien

Nouveauté

Fruit issu de l'agriculture biologique

HVE

MSC

OP

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 17 AU 23 janvier 2022

Menus à nous retourner avant le Vendredi 03 DECEMBRE 2021

LUNDI	17-janv	MARDI	18-janv	MERCREDI	19-janv	JEUDI	20-janv	VENDREDI	21-janv
Pâté de foie (à couper par vos soins)	+ cornichons	Carottes râpées vinaigrette		Saucisson à l'ail		Salade coleslaw		Macedoine mayonnaise	
<b>Filet de poulet aux poireaux</b>		<b>Hachis parmentier (plat complet)</b>				<b>Filet de hoki à la crème</b>		<b>Belinet de légumes</b>	
Sauce poireaux		Ketchup		Sauce aurore		Sauce crème		Ketchup	
				Sauce basquaise					
<b>Battonnières de légumes à la crème</b>	<b>30%</b>	<b>Salade verte</b>				<b>Chou fleur béchamel</b>	<b>50%</b>		
<b>Spaghetti</b>	<b>70%</b>					<b>Boulgour</b>	<b>50%</b>	Purée	
				Frites					
<b>Kiri</b>		<b>Gouda</b>		Fromy		<b>Petit suisse sucré</b>			Petit moulé ail et fines herbes
		<b>Fruit</b>							
				<b>Liégeois vanille</b>		<b>Crème dessert chocolat</b>			<b>Coupelle de pomme</b>
Yaourt aux fruits mixés									



Sans viande



Cuisiné sur place



Légume frais



Plat végétarien



Souventuré



Fruit issu de l'agriculture biologique

HVE



MSC



OP



NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 24 AU 30 JANVIER 2022

Menus à nous retourner avant le Vendredi 03 DECEMBRE 2021

LUNDI

24-janv

MARDI

25-janv

MERCREDI










26-janv

JEUDI

27-janv

VENDREDI

28-janv

Saucisson à l'ail		Taboulé oriental		Crêpe au fromage		Quiche lorraine		
Tajine de semoule aux légumes	 	Boulettes de bœuf sauce tomate		Collin sauce nantua	 	Beignet de calamars	Sauté de porc à la moutarde	
Sauce tajine abricot		Sauce tomate		Sauce nantua		Sauce tomate	Sauce moutarde	
Légumes tajine		Spaghettis		Pommes vapeurs		Haricots beures persillés	Pomme rissolée	70%
						Blé	Epinard béchamel	30%
Crème de gruyère				Eddam			Fromage bûchette	
		Fromy				Yaourt sucré		
Fruit		Madeline				Gâteau au chocolat du chef	Fruit	
				Crème dessert praliné				



Sans viande

Cuisiné sur place

Légume frais

Plat Végétarien

Nouveauté

Fruit issu de l'agriculture biologique

HVE

MSC

TOP

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 31 JANVIER AU 6 FEVRIER 2022

Menus à nous retourner avant le Vendredi 3 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31-janv	1-févr	2-févr	3-févr	4-févr
Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Soupe chinoise	Salade Sofia (carottes râpées sauce fromage blanc)	Carottes râpées au citron	Salade de blé estival (blé, poivron, tomate, basilic)
Macaroni aux légumes provençaux (plat complet végétal)	Emincé de poulet au caramel	Poulette de veau ail et fines herbes	Tortillette (plat complet)	Potée de lentilles aux dés de jambon (plat complet)
	Sauce caramel			
		Sauce ail et fines herbes		
	Frites	Haricots verts à l'ail		
		Crème de gruyère	Emmental en portion	Bife
Petit suisse aromatisé	Carmembert à couper par vos soins			
	<b>Fruit</b>			
Biscuit fourré fraise		Gaufre au sucre	Flan caramel	Beignet au chocolat

Sans viande



Cuisiné sur place

Légume frais

Plat végétarien

Nouveauté

Produit issu de l'agriculture biologique

HV

M AOP