

" MENU DU JOUR "

lundi 20 février 2023
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées



Poireaux vinaigrette

Endives mimolette

Chou blanc vinaigrette au citron

2 Plats

Sauté de porc aux 4épices

Falafels et coulis

3 Garnitures

Semoule

Chou fleur poêlé

4 Produits Laitiers

Comté

Camembert

Yaourt nature

5 Desserts

Fruit de saison

Ananas frais

Flan pâtissier

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Poireaux vinaigrette

Sauté de porc aux 4épices

Semoule

Comté

Fruit de saison

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

lundi 20 février 2023
DÎNER

1 Entrées



Céleri fromage blanc & fines herbes
Salade de maïs vinaigrette

2 Plats

Filet de poisson meunière

3 Garnitures

Épinards
Frites

4 Produits Laitiers

Bleu brique
Emmental

5 Desserts

Brownie
Fruit de saison

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Céleri fromage blanc & fines
herbes

Filet de poisson meunière

Épinards

Bleu brique

Brownie

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mardi 21 février 2023
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées

Carottes râpées
Salade verte et maïs
Tarte aux oignons



2 Plats

Potée végétale (patate douce, carotte, cèleri, oignon, panais, tomate, pois chiches)
Filet de poisson au basilic

3 Garnitures

Riz
Gratin de potiron

4 Produits Laitiers

Coulommiers
Yaourt aromatisé
Fromage fondu

5 Desserts

Flan vanille
Fromage blanc crème de marron
Fruit de saison

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Carottes râpées

Potée végétale (patate douce,
carotte, cèleri, oignon, panais,
tomate, pois chiches)

Riz

Coulommiers

Flan vanille

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mardi 21 février 2023
DÎNER

1 Entrées



Cake aux olives
Betteraves vinaigrette

2 Plats

Émincé de veau à l'ancienne (échalote, carotte, champignon, oignon grelot, vin blanc)
Filet de poisson sauce tartare

3 Garnitures

Chou braisé
Farfalles

4 Produits Laitiers

Yaourt vanille
Bleu

5 Desserts

Fruit de saison
Compote sans sucre ajouté

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Cake aux olives

**Émincé de veau à l'ancienne
(échalote, carotte, champignon,
oignon grelot, vin blanc)**

Chou braisé

Yaourt vanille

Fruit de saison

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mercredi 22 février 2023
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées

Mâche

Pâté croûte cornichon
1/2 pomelos



2 Plats

Omelette aux herbes
Haut de cuisse de poulet rôti

3 Garnitures

Purée de céleri
Lentilles à l'ancienne

4 Produits Laitiers

St Nectaire laitier
Yaourt aux fruits

Gouda

5 Desserts

Far aux abricots

Compote tous fruits
Fruit de saison

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Mâche

Omelette aux herbes

Purée de céleri

St Nectaire laitier

Far aux abricots

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mercredi 22 février 2023
DÎNER

1 Entrées

Salades mêlées



2 Plats

Tartiflette
Gratin de pommes de terre au fromage

3 Garnitures

-
-

4 Produits Laitiers

Yaourt nature
Fromage blanc

5 Desserts

Salade de fruits frais
Poire pochée à la cannelle

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salades mêlées

Tartiflette

-

Yaourt nature

Salade de fruits frais

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

jeudi 23 février 2023
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées



Salade de coquillettes

Salade verte
Coleslaw

2 Plats

Bœuf aux carottes
Quenelles gratinées

3 Garnitures

Haricots verts sautés à l'ail
Pennes

4 Produits Laitiers

Yaourt nature

Tomme au lait pasteurisé
Bleu

5 Desserts

Salade de fruits frais
Fruit de saison

Mousse chocolat

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade de coquillettes

Bœuf aux carottes

Haricots verts sautés à l'ail

Yaourt nature

Salade de fruits frais

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

jeudi 23 février 2023
DÎNER

1 Entrées

Radis beurre
Crudités composées



2 Plats

Haricots rouges au chili
Chili con carne

3 Garnitures

Riz créole

4 Produits Laitiers

Coulommiers
yaourt nature

5 Desserts

Corbeille de fruits
Breignet au chocolat

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Radis beurre

Haricots rouges au chili

Riz créole

Coulommiers

Corbeille de fruits

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

vendredi 24 février 2023
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées

Chou chinois vinaigrette
Salade composée
Œufs durs mayonnaise



2 Plats

Gratin de poisson
Toulouse aux oignons

3 Garnitures

Carottes braisées
Pommes noisettes

4 Produits Laitiers

Yaourt aromatisé

Carré frais
Cantal jeune

5 Desserts

Éclair

Fruit de saison
Crème dessert

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Chou chinois vinaigrette

Gratin de poisson

Carottes braisées

Yaourt aromatisé

Éclair

Bon appétit !

