

# Menu de la semaine du 12 au 16 janvier

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

## A LA MONTAGNE

Entrée	jambon de pays	céleri remoulade bio	oeuf dur mayonnaise maison	velouté aux potimarron
Plat	TARTIFLETTE	omelette gratinée	lasagne bolognaise VBF	nugget's de volaille
Laitage	tomme grise	haricots verts purée complète	salade verte HVE	carottes rôties coquillettes BIO
Dessert	fromage blanc myrtilles	Pont l'Evêque AOP	camembert	Yaourt aromatisé
Goûter	compote gaufre	biscuit crème dessert vanille	pain au chocolat kiwis	pain au lait flan nappé caramel
			Galette des Rois	crêpe sucré yaourt aux fruits

## Profils alimentaires

recette réalisée par le Chef

label rouge

oeuf de poule élevé en plein air

produit français

produit Egalim

plat végétarien

produit de la mer durable

produit surgelé

produit de saison

produit local

agriculture biologique

# Menu de la semaine du 19 au 23 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	quiche lorraine	velouté potiron	macédoine de légumes	friand fromage	potage de légumes
Plat	boulettes de boeuf dés de carottes tagliatelles bio	pizza complète salade verte	croissant au jambon fromage salade verte HVE	omelette petits légumes purée complète	dos de merlu sauce béarnaise mixte de choux riz BIO
Laitage	cantal AOP	fromage frais	camembert	yaourt bio sucré	fromage frais
Dessert	orange	éclair chocolat	kiwis	banane BIO	grillé aux pommes
Goûter	Pain au chocolat yaourt velouté	compote pain chocolat	yaourt à boire biscuit sablé	pain/nutella liégeois vanille	brioche compote

## Profils alimentaires

recette réalisée par le Chef

label rouge

oeuf de poule élevé en plein air

produit français

produit Egalim

plat végétarien

produit de la mer durable

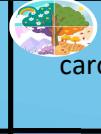
produit surgelé

produit de saison

produit local

agriculture biologique

# Menu de la semaine du 26 au 30 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	velouté de courge 	betterave vinaigrette 	céleri BIO rémoulade 	oeuf dur mayonnaise	carottes râpées BIO 
Plat	haché de veau  poêlée forestière farfalles BIO 	lasagne de saumon  salade verte HVE	croque monsieur complet  	rôti de boeuf VBF  haricots verts frites fraîches 	dos de colin façon meunière  petits légumes riz BIO 
Laitage	gouda bio 	cantal AOP 	yaourt velouté	yaourt aromatisé 	gouda
Dessert	kiwi 	éclair chocolat 	banane BIO 	ananas frais	crêpe sucré 
Goûter	Pain confiture pomme	barre bretonne Fruit	gauffre compote poire HVE	chaud chocolet chaud céréale	pain au lait confiture clémentine

## Profils alimentaires

 recette réalisée par le Chef

 label rouge

 oeuf de poule élevé en plein air

 produit français

 produit Egalim

 plat végétarien

 produit de la mer durable

 produit surgelé

 produit de saison

 produit local

 agriculture biologique

# Menu de la semaine du 02 au 06 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	potage de légumes HVE 	pâté de foie de volaille cornichon	carottes citronnée BIO au raisins secs 	Radis Beurre 	<b>MENU</b> <b>LA BRIGADE DES GOURMANDS</b> œuf mayonnaise 
Plat	aiguillette de poulet  champignons macaronis BIO 	brandade de poissons (saumon-colin) salade mixte 	cannelonni gratinés salade verte HVE 	Croziflette (Végé) salade 	pané au fromage carottes petits pois 
Laitage	emmental 	yaourt aromatisé 	saint nectaire 	Petit suisse sucré 	yaourt BIO vanille 
Dessert	banane bio 	clémentine 	beignet au chocolat 	Ille flottante 	orange 
Goûter	pain/fromage velouté fruit	pain au chocolat crème dessert vanille	banane biscuit	croissant compote de fruits	pain céréale confiture liégeois chocolat

## Profils alimentaires

 recette réalisée par le Chef

 label rouge

 œuf de poule élevé en plein air

 produit français

 produit Egalim

 plat végétarien

 produit de la mer durable

 produit surgelé

 produit de saison

 produit local

 agriculture biologique

# Menu de la semaine du 09 au 13 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	potage de légumes HVE	Concombre à la crème	oeuf dur mayonnaise maison	velouté aux potimarron	betterave vinaigrette
Plat	rougail de saucisses lentilles	Gratin de macaronis (végé)	lasagne bolognaise VBF salade verte HVE	nugget's de volaille carottes rôties coquillettes BIO	saumon champignons tagliatelles frâches
Laitage	yaourt bio vanille	Petit suisse nature	camembert	Yaourt aromatisé	cantal AOP
Dessert	ananas noix de coco	Banane chocolat	crème dessert	brownies maison	poire LOCAL
Goûter	compote gaufre	biscuit crème dessert vanille	pain au chocolat kiwis	pain au lait flan nappé caramel	crêpe sucré yaourt aux fruits

## Profils alimentaires

recette réalisée par le Chef

label rouge

oeuf de poule élevé en plein air

produit français

produit Egalim

plat végétarien

produit de la mer durable

produit surgelé

produit de saison

produit local

agriculture biologique