

JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

| DEJEUNER | | | | | | |
|---|-------------------------------|----------------------------------|---|---|--|---|
| LUNDI 6/1 | MARDI 7/1 | MERCREDI 8/1 | JEUDI 9/1 | VENDREDI 10/1 | SAMEDI 11/1 | DIMANCHE 12/1 |
| Céleri rémoulade | Velouté butternut | Jambon de pays* et son beurre | Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small> | Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small> | Chou rouge à la vinaigrette | Salade océane <small>(Pommes de terre locales fraîches, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</small> |
| Sauté d'agneau à l'indienne | ★ PLAT 2 EN 1 | Dos de cabillaud sauce Noilly | ★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small> | Cuisse de lapin sauce moutarde | Normandin de veau sauce poivre | Fondant de porc royal aux pruneaux <small>(Joue de porc)</small> |
| Riz BIO pilaf | Choucroute au Riesling | Purée de brocolis | Carottes Vichy | Pommes de terre vapeur persillées | Riz BIO pilaf | Cordial de légumes <small>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small> |
| Fromage laits mélangés <small>(4 lait, viande et légumes)</small> | Munster AOP | Montboissier | Pont l'Evêque AOP | Mimolette | Edam | Coulommiers |
| Ananas au sirop léger et biscuit | Poire cuite sauce chocolat | Fruit de saison | Galette des Rois | Ile flottante | Fruit de saison | Flan gélifié nappé caramel |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 6/1 | MARDI 7/1 | MERCREDI 8/1 | JEUDI 9/1 | VENDREDI 10/1 | SAMEDI 11/1 | DIMANCHE 12/1 |
| Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small> | Maquereau à la moutarde* | Soupe aux vermicelles | Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small> | Crème de brocolis | Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small> | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> |
| Liégeois à la vanille | Yaourt aux fruits | Mousse aux marrons | Fruit de saison | Fruit de saison | Mousse au chocolat | Fruit de saison |

| DEJEUNER | | | | | | |
|---|---|---|--|--|---|--|
| LUNDI 13/1 | MARDI 14/1 | MERCREDI 15/1 | JEUDI 16/1 | VENDREDI 17/1 | SAMEDI 18/1 | DIMANCHE 19/1 |
| Salade Di Palermo BIO <small>(Pâtes BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small> | Poireaux à la vinaigrette | Salade de tomate et maïs <small>Dosette de vinaigrette</small> | Terrine au saumon fumé* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small> | Courgettes râpées au basilic | Salade chinoise <small>(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</small> | Carottes râpées aux câpres |
| Sauté de veau marengo | ★ PLAT 2 EN 1 | Tarte alsacienne au Munster AOP maison <small>(Pommes de terre, Munster AOP, oignons)</small> | Rôti de porc sauce crème d'ail | Dos de colin-lieu sauce poivre vert | Travers de porc sauce barbecue | Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small> |
| Endives braisées | Paëlla au poulet | Salade de mâche | Gratin Dauphinois | Pâtes BIO macaronis et emmental râpé | Purée de chou-fleur | Polenta crémeuse |
| Saint Paulin | Chèvre | Faisselle | Emmental | Carré de l'Est | Brie | Cantal AOP |
| Fruit de saison | Gourmandise chocolat | Salade de fruits frais exotiques | Fruit de saison | Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit | Salambo | Crème dessert au café |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 13/1 | MARDI 14/1 | MERCREDI 15/1 | JEUDI 16/1 | VENDREDI 17/1 | SAMEDI 18/1 | DIMANCHE 19/1 |
| Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small> | Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small> | Soupe à l'oignon | Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small> | Potage maison | Velouté de butternut |
| Semoule au lait maison | Fruit de saison | Mousse au café | Fromage blanc aux fruits | Liégeois au chocolat | Fruit de saison | Pêche au sirop léger et biscuit |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

| DEJEUNER | | | | | | |
|---|---|---|--|--|---|---|
| LUNDI 20/1 | MARDI 21/1 | MERCREDI 22/1 | JEUDI 23/1 | VENDREDI 24/1 | SAMEDI 25/1 | DIMANCHE 26/1 |
| Radis et beurre | Segments de pomelos* et sucre | Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small> | Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small> | Salade de betteraves à la vinaigrette | Céleri rémoulade | Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small> |
| PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO | Andouillette de canard et son confit d'oignons Pommes de terre rissolées aux herbes | Filet de limande meunière* et son citron Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small> | PLAT 2 EN 1 Oeufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small> | Carbonnade ★ flammande <small>(vbf)</small> Pâtes BIO et emmental râpé | Sauté d'agneau à l'orientale Semoule BIO | Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron |
| Camembert | Fromage brique croûte noire | Mimolette | Edam | Montboissier | Bûche des Dômes | Pont l'Evêque AOP |
| Pomme cuite et confiture | Mousse au chocolat | Fruit de saison | Charlotte aux poires | Fruit de saison | Crème renversée | Fruit de saison |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 20/1 | MARDI 21/1 | MERCREDI 22/1 | JEUDI 23/1 | VENDREDI 24/1 | SAMEDI 25/1 | DIMANCHE 26/1 |
| Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small> | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> | Mousse de foie* et cornichon | Soupe aux vermicelles | Crevettes et beurre | Crème de brocolis |
| Riz au lait | Fruit de saison | Yaourt aux fruits | Compote et biscuit | Crème dessert au praliné | Fruit de saison | Crème dessert chocolat |

| DEJEUNER | | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|---|
| LUNDI 27/1 | MARDI 28/1 | MERCREDI 29/1 | JEUDI 30/1 | VENDREDI 31/1 | SAMEDI 1/2 | DIMANCHE 2/2 |
| Chou blanc aux raisins secs | Maquereau à la moutarde* | Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small> | Macédoine à la mayonnaise | Carottes râpées à la vinaigrette | Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small> | Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette |
| Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées | Quiche aux poireaux maison Salade verte | PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge | Boulettes d'agneau à la provençale Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Dos de colin-lieu sauce hollandaise Pâtes BIO penne et emmental râpé | Filet de poulet sauce forestière Petits pois à la française | Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf |
| Fromage blanc nature BIO | Gouda | Fromage laits mélangés <small>(Lait, crème, stabilisants)</small> | Emmental | Saint Nectaire AOP | Munster AOP | Comté AOP |
| Compote et son biscuit | Fruit de saison | Flan pâtissier | Fruit de saison | Crème dessert au caramel | Mousse aux marrons | Moelleux au chocolat |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 27/1 | MARDI 28/1 | MERCREDI 29/1 | JEUDI 30/1 | VENDREDI 31/1 | SAMEDI 1/2 | DIMANCHE 2/2 |
| Pâté en croûte* et cornichon | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> | Quiche Lorraine* | Velouté de butternut | Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small> | Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small> | Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small> |
| Mousse au citron | Yaourt aux fruits | Fruit de saison | Riz au lait maison | Poire au sirop léger et biscuit | Fruit de saison | Compote et son biscuit |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

| LUNDI 6/1 | MARDI 7/1 | MERCREDI 8/1 | JEUDI 9/1 | VENDREDI 10/1 | SAMEDI 11/1 | DIMANCHE 12/1 |
|-----------------------------|--|--|--|-----------------------------------|--------------------------------|---|
| Céleri rémoulade | Velouté butternut | Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small> | Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small> | Salade de betteraves à la crème | Chou rouge à la vinaigrette | Salade océane <small>(Pommes de terre locales fraîches, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</small> |
| Sauté d'agneau à l'indienne | ★ PLAT 2 EN 1 Choucroute au Riesling | Dos de cabillaud sauce Noilly | ★ Bœuf bourguignon (vbf) | Filet de saumon sauce à l'aneth | Normandin de veau sauce poivre | Fondant de porc royal aux pruneaux <small>(Joue de porc)</small> |
| Riz BIO pilaf | | Purée de brocolis | Carottes Vichy | Pommes de terre vapeur persillées | Riz BIO pilaf | Cordial de légumes <small>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small> |
| Yaourt nature | Faisselle | Yaourt nature | Petits suisses nature | Yaourt velouté nature | Fromage blanc nature | Petits suisses nature |
| Liégeois à la vanille | Poire cuite sauce chocolat | Compote | Liégeois au café | Compote | Mousse au chocolat | Flan gélifié nappé caramel |

DINER

| LUNDI 6/1 | MARDI 7/1 | MERCREDI 8/1 | JEUDI 9/1 | VENDREDI 10/1 | SAMEDI 11/1 | DIMANCHE 12/1 |
|--|----------------------|-----------------------|--|-------------------|----------------------|---|
| Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes,navet, céleri)</small> | Velouté de butternut | Soupe aux vermicelles | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Crème de brocolis | Velouté de potimaron | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> |
| Compote | Yaourt aux fruits | Mousse aux marrons | Compote | Crème dessert | Compote | Crème dessert |

DEJEUNER

| LUNDI 13/1 | MARDI 14/1 | MERCREDI 15/1 | JEUDI 16/1 | VENDREDI 17/1 | SAMEDI 18/1 | DIMANCHE 19/1 |
|--|---|---|---|--------------------------------------|--|--|
| Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small> | Salade atlantique <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small> | Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small> | Terrine au saumon fumé* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small> | Courgettes râpées au basilic | Salade de haricots verts à la vinaigrette | Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small> |
| Sauté de veau marengo | ★ Filet de poulet cuit à la vapeur douce | Tarte alsacienne au Munster AOP maison <small>(Pommes de terre, Munster AOP, oignons)</small> | Steak haché sauce marchand de vin (vbf) | Dos de colin-lieu sauce poivre vert | PLAT 2 EN 1 Tajine de veau olives citron et pommes de terre | Rôti de bœuf sauce chasseur (vbf) |
| Purée de pommes de terre | Ratatouille | Haricots verts persillés | Gratin Dauphinois | Pâtes BIO macaronis et emmental râpé | | Poêlée bouquet de légumes <small>(Carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small> |
| Fromage blanc nature | Petits suisses nature | Faisselle | Yaourt nature | Petits suisses nature | Yaourt velouté nature | Fromage blanc nature |
| Compote | Crème dessert vanille | Mousse au café | Fromage blanc aux fruits | Liégeois au chocolat | Compote | Pêche au sirop léger |

DINER

| LUNDI 13/1 | MARDI 14/1 | MERCREDI 15/1 | JEUDI 16/1 | VENDREDI 17/1 | SAMEDI 18/1 | DIMANCHE 19/1 |
|----------------------------|---|-------------------|-------------------|--|----------------------|--|
| Potage carottes à l'orange | Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Crème de brocolis | Soupe à l'oignon | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Velouté de butternut | Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes,navet, céleri)</small> |
| Crème dessert | Compote | Crème dessert | Yaourt aux fruits | Compote | Mousse au citron | Crème dessert au café |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

| LUNDI 20/1 | MARDI 21/1 | MERCREDI 22/1 | JEUDI 23/1 | VENDREDI 24/1 | SAMEDI 25/1 | DIMANCHE 26/1 |
|---|--|---|---|---|--|---|
| Salade piémontaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small> | Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small> | Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small> | Mousse de foie* et cornichon | Salade de penne à la Romana BIO <small>(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)</small> | Céleri rémoulade | Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small> |
| PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO | Tarte méditerranéenne maison <small>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</small> Haricots verts persillés | Steak haché sauce milanaise <small>(vbf)</small> <small>(Tomate, jambon blanc Label Rouge)</small> Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small> | PLAT 2 EN 1 Œufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small> | Dos de cabillaud sauce estragon Brocolis | Sauté d'agneau à l'orientale Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small> | Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron |
| Yaourt nature | Faisselle | Yaourt velouté nature | Yaourt nature | Faisselle | Petits suisses nature | Fromage blanc nature |
| Compote | Mousse au chocolat | Abricots au sirop léger | Compote | Crème dessert au praliné | Crème renversée | Compote |

DINER

| LUNDI 20/1 | MARDI 21/1 | MERCREDI 22/1 | JEUDI 23/1 | VENDREDI 24/1 | SAMEDI 25/1 | DIMANCHE 26/1 |
|---|----------------------------|---|-----------------------|-----------------------|--|------------------------|
| Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Potage carottes à l'orange | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> | Velouté de potimarron | Soupe aux vermicelles | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Crème de brocolis |
| Crème dessert | Compote | Yaourt aux fruits | Liégeois au café | Compote | Compote | Crème dessert chocolat |

DEJEUNER

| LUNDI 27/1 | MARDI 28/1 | MERCREDI 29/1 | JEUDI 30/1 | VENDREDI 31/1 | SAMEDI 1/2 | DIMANCHE 2/2 |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Salade du soleil BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</small> | Maquereau à la moutarde* | Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small> | Macédoine à la mayonnaise | Carottes râpées à la vinaigrette | Potage cultivateur <small>(Pomme de terre, carotte, poireaux, navet, céleri)</small> | Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small> |
| Cœur de merlu sauce dieppoise Pommes de terre vapeur persillées | Quiche aux poireaux maison Pâtes BIO fusillis et emmental râpé | PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge | Boulettes d'agneau à la provençale Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Dos de colin-lieu sauce hollandaise Pâtes BIO penne et emmental râpé | Filet de poulet sauce forestière Petits pois à la française | Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf |
| Yaourt velouté nature | Fromage blanc nature | Yaourt nature | Faisselle | Fromage blanc nature | Yaourt nature | Petits suisses nature |
| Mousse au citron | Compote | Crème dessert au café | Compote | Poire au sirop léger | Mousse aux marrons | Liégeois à la vanille |

DINER

| LUNDI 27/1 | MARDI 28/1 | MERCREDI 29/1 | JEUDI 30/1 | VENDREDI 31/1 | SAMEDI 1/2 | DIMANCHE 2/2 |
|------------------|---|---|----------------------|-----------------------|---|---------------------------|
| Soupe à l'oignon | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> | Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Velouté de butternut | Crème de brocolis | Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small> | Potage carotte à l'orange |
| Compote | Yaourt aux fruits | Compote | Crème dessert | Crème dessert caramel | Compote | Crème dessert |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

| DEJEUNER | | | | | | |
|---|---------------------------|-------------------------------|--|--|--------------------------------|---|
| LUNDI 6/1 | MARDI 7/1 | MERCREDI 8/1 | JEUDI 9/1 | VENDREDI 10/1 | SAMEDI 11/1 | DIMANCHE 12/1 |
| Céleri rémoulade | Velouté butternut | Jambon de pays* et son beurre | Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small> | Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small> | Chou rouge à la vinaigrette | Salade océane <small>(Pommes de terre locales fraîches, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</small> |
| Sauté d'agneau à l'indienne | ★ PLAT 2 EN 1 | Dos de cabillaud sauce Noilly | ★ Bœuf bourguignon (vbf) | Filet de saumon sauce à l'aneth | Normandin de veau sauce poivre | Fondant de porc royal aux pruneaux <small>(Joue de porc)</small> |
| Riz BIO pilaf | Choucroute au Riesling | Purée de brocolis | Carottes Vichy | Pommes de terre vapeur persillées | Riz BIO pilaf | Cordial de légumes <small>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small> |
| Fromage laits mélangés <small>(Lait, yaourt et chèvre)</small> | Munster AOP | Montboissier | Pont l'Evêque AOP | Mimolette | Edam | Coulommiers |
| Ananas au sirop léger | Fruit de saison | Fruit de saison | Galette des Rois | Entremet aspartame | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 6/1 | MARDI 7/1 | MERCREDI 8/1 | JEUDI 9/1 | VENDREDI 10/1 | SAMEDI 11/1 | DIMANCHE 12/1 |
| Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small> | Velouté de butternut | Soupe aux vermicelles | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Crème de brocolis | Velouté de potimaron | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> |
| Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Entremet aspartame | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison |

| DEJEUNER | | | | | | |
|--|---|---|--|--|---|---|
| LUNDI 13/1 | MARDI 14/1 | MERCREDI 15/1 | JEUDI 16/1 | VENDREDI 17/1 | SAMEDI 18/1 | DIMANCHE 19/1 |
| Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small> | Poireaux à la vinaigrette | Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small> | Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small> | Courgettes râpées au basilic | Salade chinoise <small>(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</small> | Carottes râpées aux câpres |
| Sauté de veau marengo | ★ PLAT 2 EN 1 | Tarte alsacienne au Munster AOP maison <small>(Pommes de terre, Munster AOP, oignons)</small> | Steak haché sauce marchand de vin <small>(vbf)</small> | Dos de colin-lieu sauce poivre vert | Travers de porc sauce barbecue | Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small> |
| Endives braisées | Paëlla au poulet | Salade de mâche | Gratin Dauphinois | Pâtes BIO macaronis et emmental râpé | Purée de chou-fleur | Polenta crémeuse |
| Saint Paulin | Chèvre | Gouda | Emmental | Carré de l'Est | Brie | Cantal AOP |
| Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Salade de fruits frais exotiques | Entremet aspartame | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Pêche au sirop léger |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 13/1 | MARDI 14/1 | MERCREDI 15/1 | JEUDI 16/1 | VENDREDI 17/1 | SAMEDI 18/1 | DIMANCHE 19/1 |
| Potage carottes à l'orange | Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Crème de brocolis | Soupe à l'oignon | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Velouté de butternut | Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small> |
| Entremet aspartame | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Mirabelles au sirop léger | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Fruit de saison |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.
La viande de veau est française
La viande d'agneau est française ou UE
Toutes les volailles sont françaises
Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

| DEJEUNER | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|---|
| LUNDI 20/1 | MARDI 21/1 | MERCREDI 22/1 | JEUDI 23/1 | VENDREDI 24/1 | SAMEDI 25/1 | DIMANCHE 26/1 |
| Radis et beurre | Segments de pomesos* | Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small> | Mousse de foie* et cornichon | Soupe aux vermicelles | Céleri rémoulade | Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small> |
| PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO | Andouillette de canard et son confit d'oignons Frites au four* | Filet de limande meunière* et son citron Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small> | PLAT 2 EN 1 Œufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small> | Dos de cabillaud sauce estragon Polenta crémeuse | Sauté d'agneau à l'orientale Semoule BIO | Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron |
| Camembert | Fromage brique croûte noire | Mimolette | Edam | Montboissier | Bûche des Dômes | Pont l'Evêque AOP |
| Fruit de saison | Entremet aspartame | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Pâtisserie aspartame |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 20/1 | MARDI 21/1 | MERCREDI 22/1 | JEUDI 23/1 | VENDREDI 24/1 | SAMEDI 25/1 | DIMANCHE 26/1 |
| Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Potage carottes à l'orange | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> | Velouté de potimarron | Soupe aux vermicelles | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Crème de brocolis |
| Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Abricots au sirop léger | Compote sans sucre ajouté | Entremet aspartame | Fruit de saison | Fruit de saison |

| DEJEUNER | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|--|
| LUNDI 27/1 | MARDI 28/1 | MERCREDI 29/1 | JEUDI 30/1 | VENDREDI 31/1 | SAMEDI 1/2 | DIMANCHE 2/2 |
| Chou blanc aux raisins secs | Maquereau à la moutarde* | Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small> | Macédoine à la mayonnaise | Carottes râpées à la vinaigrette | Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small> | Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette |
| Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées | Quiche aux poireaux maison Salade verte | PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge | Boulettes d'agneau à la provençale Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Dos de colin-lieu sauce hollandaise Pâtes BIO penne et emmental râpé | Filet de poulet sauce forestière Petits pois à la française | Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf |
| Brie | Gouda | Fromage laits mélangés <small>(Lait, vache et chèvre)</small> | Emmental | Saint Nectaire AOP | Munster AOP | Comté AOP |
| Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison | Entremet aspartame | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 27/1 | MARDI 28/1 | MERCREDI 29/1 | JEUDI 30/1 | VENDREDI 31/1 | SAMEDI 1/2 | DIMANCHE 2/2 |
| Soupe à l'oignon | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> | Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Velouté de butternut | Crème de brocolis | Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small> | Potage carotte à l'orange |
| Fruit de saison | Entremet aspartame | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Poire au sirop léger | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

| DEJEUNER | | | | | | |
|--|--|-------------------------------|--|---|--------------------------------|---|
| LUNDI 6/1 | MARDI 7/1 | MERCREDI 8/1 | JEUDI 9/1 | VENDREDI 10/1 | SAMEDI 11/1 | DIMANCHE 12/1 |
| Céleri rémoulade | Velouté butternut | Segments de pomelos* | Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small> | Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small> | Chou rouge à la vinaigrette | Asperges à la vinaigrette |
| Sauté d'agneau à l'indienne | Filet de poulet cuit à la vapeur douce | Dos de cabillaud sauce Noilly | ★ Bœuf bourguignon (vbf) | Filet de saumon sauce à l'aneth | Normandin de veau sauce poivre | PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise (vbf) |
| Riz BIO pilaf | Pâtes BIO | Purée de brocolis | Carottes Vichy | Fondue de poireaux | Riz BIO pilaf | |
| Gouda sans sel | Faisselle | Yaourt nature | Petits suisses nature | Saint Paulin sans sel | Fromage blanc nature | Patits suisses nature |
| Ananas au sirop léger | Fruit de saison | Fruit de saison | Galette des Rois | Entremet aspartame | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 6/1 | MARDI 7/1 | MERCREDI 8/1 | JEUDI 9/1 | VENDREDI 10/1 | SAMEDI 11/1 | DIMANCHE 12/1 |
| Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes,navet, céleri)</small> | Velouté de butternut | Soupe aux vermicelles | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Crème de brocolis | Velouté de potimaron | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> |
| Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Entremet aspartame | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison |

| DEJEUNER | | | | | | |
|--|---|---|--|--|---|--|
| LUNDI 13/1 | MARDI 14/1 | MERCREDI 15/1 | JEUDI 16/1 | VENDREDI 17/1 | SAMEDI 18/1 | DIMANCHE 19/1 |
| Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small> | Salade atlantique <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small> | Salade de tomate et maïs <small>Dosette de vinaigrette</small> | Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small> | Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small> | Salade de haricots verts à la vinaigrette | Salade de betteraves à la vinaigrette |
| Sauté de veau marengo | Filet de poulet cuit à la vapeur douce | Cœur de merlu sauce ensoleillée | Steak haché sauce marchand de vin (vbf) | Dos de colin-lieu sauce poivre vert | Travers de porc sauce barbecue | Rôti de bœuf sauce chasseur (vbf) |
| Endives braisées | Ratatouille | Pâtes BIO penne | Gratin Dauphinois | Carottes et navets persillés | Purée de chou-fleur | Polenta crémeuse |
| Fromage blanc nature | Petits suisses nature | Faisselle | Edam sans sel | Petits suisses nature | Yaourt velouté nature | Gouda sans sel |
| Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Salade de fruits frais exotiques | Entremet aspartame | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Pêche au sirop léger |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 13/1 | MARDI 14/1 | MERCREDI 15/1 | JEUDI 16/1 | VENDREDI 17/1 | SAMEDI 18/1 | DIMANCHE 19/1 |
| Potage carottes à l'orange | Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Crème de brocolis | Soupe à l'oignon | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Velouté de butternut | Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes,navet, céleri)</small> |
| Entremet aspartame | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Mirabelles au sirop léger | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Fruit de saison |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

| LUNDI 20/1 | MARDI 21/1 | MERCREDI 22/1 | JEUDI 23/1 | VENDREDI 24/1 | SAMEDI 25/1 | DIMANCHE 26/1 |
|---|--|---|---|---|---|---|
| Radis et beurre | Segments de pomelos* | Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small> | Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small> | Soupe aux vermicelles | Céleri rémoulade | Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small> |
| Cuisse de poulet façon grand-mère Purée Crécy <small>(Carottes)</small> | Steak haché (vbf) Frites au four* | Filet de limande meunière* et son citron Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small> | PLAT 2 EN 1 Œufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small> | Dos de cabillaud sauce estragon Polenta crémeuse | Sauté d'agneau à l'orientale Semoule BIO | Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron |
| Yaourt nature | Saint Paulin sans sel | Yaourt velouté nature | Yaourt nature | Faisselle | Edam sans sel | Fromage blanc nature |
| Fruit de saison | Entremet aspartame | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Pâtisserie aspartame |

DINER

| LUNDI 20/1 | MARDI 21/1 | MERCREDI 22/1 | JEUDI 23/1 | VENDREDI 24/1 | SAMEDI 25/1 | DIMANCHE 26/1 |
|---|----------------------------|---|---------------------------|-----------------------|--|-------------------|
| Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Potage carottes à l'orange | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> | Velouté de potimarron | Soupe aux vermicelles | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Crème de brocolis |
| Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Abricots au sirop léger | Compote sans sucre ajouté | Entremet aspartame | Fruit de saison | Fruit de saison |

DEJEUNER

| LUNDI 27/1 | MARDI 28/1 | MERCREDI 29/1 | JEUDI 30/1 | VENDREDI 31/1 | SAMEDI 1/2 | DIMANCHE 2/2 |
|--|---|---|--|--|--|--|
| Chou blanc aux raisins secs | Salade aux deux racines <small>(Betteraves et carottes cuites)</small> | Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small> | Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small> | Carottes râpées à la vinaigrette | Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small> | Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette |
| Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées | Rôti de bœuf sauce poivre (vbf) Pâtes BIO fusillis | Cuisse de canette confite au jus Haricots verts persillés | Boulettes d'agneau à la provençale Salsifis persillés | Dos de colin-lieu sauce hollandaise Pâtes BIO penne | Filet de poulet sauce forestière Petits pois à la française | Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf |
| Yaourt velouté nature | Fromage blanc nature | Gouda sans sel | Faisselle | Saint Paulin sans sel | Yaourt nature | Petits suisses nature |
| Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison | Entremet aspartame | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison |

DINER

| LUNDI 27/1 | MARDI 28/1 | MERCREDI 29/1 | JEUDI 30/1 | VENDREDI 31/1 | SAMEDI 1/2 | DIMANCHE 2/2 |
|------------------|---|---|---------------------------|----------------------|---|---------------------------|
| Soupe à l'oignon | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> | Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Velouté de butternut | Crème de brocolis | Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small> | Potage carotte à l'orange |
| Fruit de saison | Entremet aspartame | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Poire au sirop léger | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

| LUNDI 6/1 | MARDI 7/1 | MERCREDI 8/1 | JEUDI 9/1 | VENDREDI 10/1 | SAMEDI 11/1 | DIMANCHE 12/1 |
|-----------------------------|--|-------------------------------|--|---|--------------------------------|---|
| Céleri rémoulade | Velouté butternut | Segments de pomelos* et sucre | Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small> | Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small> | Chou rouge à la vinaigrette | Asperges à la vinaigrette |
| Sauté d'agneau à l'indienne | Filet de poulet cuit à la vapeur douce | Dos de cabillaud sauce Noilly | ★ Bœuf bourguignon (vbf) | Filet de saumon sauce à l'aneth | Normandin de veau sauce poivre | PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise (vbf) |
| Riz BIO pilaf | Pâtes BIO | Purée de brocolis | Carottes Vichy | Fondue de poireaux | Riz BIO pilaf | |
| Gouda sans sel | Faisselle | Yaourt nature | Petits suisses nature | Saint Paulin sans sel | Fromage blanc nature | Patits suisses nature |
| Ananas au sirop léger | Fruit de saison | Fruit de saison | Galette des Rois | Ile flottante | Fruit de saison | Tartelette au citron |

DINER

| LUNDI 6/1 | MARDI 7/1 | MERCREDI 8/1 | JEUDI 9/1 | VENDREDI 10/1 | SAMEDI 11/1 | DIMANCHE 12/1 |
|---|----------------------------|-----------------------|--|-------------------|----------------------|---|
| Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small> | Velouté de butternut | Soupe aux vermicelles | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Crème de brocolis | Velouté de potimaron | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> |
| Liégeois à la vanille | Poire cuite sauce chocolat | Mousse aux marrons | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote | Flan gélifié nappé caramel |

DEJEUNER

| LUNDI 13/1 | MARDI 14/1 | MERCREDI 15/1 | JEUDI 16/1 | VENDREDI 17/1 | SAMEDI 18/1 | DIMANCHE 19/1 |
|--|---|---|--|--|---|---------------------------------------|
| Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small> | Salade atlantique <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small> | Salade de tomate et maïs <small>Dosette de vinaigrette</small> | Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small> | Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small> | Salade de haricots verts à la vinaigrette | Salade de betteraves à la vinaigrette |
| Sauté de veau marengo | Filet de poulet cuit à la vapeur douce | Cœur de merlu sauce ensoleillée | Steak haché sauce marchand de vin (vbf) | Dos de colin-lieu sauce poivre vert | Travers de porc sauce barbecue | Rôti de bœuf sauce chasseur (vbf) |
| Endives braisées | Ratatouille | Pâtes BIO penne | Gratin Dauphinois | Carottes et navets persillés | Purée de chou-fleur | Polenta crémeuse |
| Fromage blanc nature | Petits suisses nature | Faisselle | Edam sans sel | Petits suisses nature | Yaourt velouté nature | Gouda sans sel |
| Fruit de saison | Gourmandise chocolat | Salade de fruits frais exotiques | Fromage blanc aux fruits | Pruneaux d'Agen à la cannelle | Salambo | Crème dessert au café |

DINER

| LUNDI 13/1 | MARDI 14/1 | MERCREDI 15/1 | JEUDI 16/1 | VENDREDI 17/1 | SAMEDI 18/1 | DIMANCHE 19/1 |
|----------------------------|---|-------------------|------------------|--|----------------------|---|
| Potage carottes à l'orange | Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Crème de brocolis | Soupe à l'oignon | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Velouté de butternut | Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small> |
| Semoule au lait maison | Fruit de saison | Compote | Fruit de saison | Liégeois au chocolat | Fruit de saison | Pêche au sirop léger |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.
 La viande de veau est française
 La viande d'agneau est française ou UE
 Toutes les volailles sont françaises
 Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



JANVIER 2020

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

| LUNDI 20/1 | MARDI 21/1 | MERCREDI 22/1 | JEUDI 23/1 | VENDREDI 24/1 | SAMEDI 25/1 | DIMANCHE 26/1 |
|---|--|---|---|---|---|---|
| Radis et beurre | Segments de pomelos* et sucre | Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small> | Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small> | Soupe aux vermicelles | Céleri rémoulade | Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small> |
| Cuisse de poulet façon grand-mère Purée Crécy <small>(Carottes)</small> | Steak haché (vbf) Frites au four* | Filet de limande meunière* et son citron Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small> | PLAT 2 EN 1 Œufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small> | Dos de cabillaud sauce estragon Polenta crémeuse | Sauté d'agneau à l'orientale Semoule BIO | Rôti de dinde sauce Madère Purée de potimarron |
| Yaourt nature | Saint Paulin sans sel | Yaourt velouté nature | Yaourt nature | Faisselle | Edam sans sel | Fromage blanc nature |
| Pomme cuite et confiture | Mousse au chocolat | Fruit de saison | Charlotte aux poires | Fruit de saison | Crème renversée | Eclair au café |

DINER

| LUNDI 20/1 | MARDI 21/1 | MERCREDI 22/1 | JEUDI 23/1 | VENDREDI 24/1 | SAMEDI 25/1 | DIMANCHE 26/1 |
|---|----------------------------|---|-----------------------|--------------------------|--|-------------------|
| Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Potage carottes à l'orange | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> | Velouté de potimarron | Soupe aux vermicelles | Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small> | Crème de brocolis |
| Riz au lait | Fruit de saison | Abricots au sirop léger | Compote | Crème dessert au praliné | Fruit de saison | Fruit de saison |

DEJEUNER

| LUNDI 27/1 | MARDI 28/1 | MERCREDI 29/1 | JEUDI 30/1 | VENDREDI 31/1 | SAMEDI 1/2 | DIMANCHE 2/2 |
|--|---|---|--|--|--|--|
| Chou blanc aux raisins secs | Salade aux deux racines <small>(Betteraves et carottes cuites)</small> | Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small> | Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small> | Carottes râpées à la vinaigrette | Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small> | Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette |
| Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées | Rôti de bœuf sauce poivre (vbf) Pâtes BIO fusillis | Cuisse de canette confite au jus Haricots verts persillés | Boulettes d'agneau à la provençale Salsifis persillés | Dos de colin-lieu sauce hollandaise Pâtes BIO penne | Filet de poulet sauce forestière Petits pois à la française | Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf |
| Yaourt velouté nature | Fromage blanc nature | Gouda sans sel | Faisselle | Saint Paulin sans sel | Yaourt nature | Petits suisses nature |
| Compote et son biscuit | Fruit de saison | Flan pâtissier | Fruit de saison | Crème dessert au caramel | Moelleux au chocolat | Fruit de saison |

DINER

| LUNDI 27/1 | MARDI 28/1 | MERCREDI 29/1 | JEUDI 30/1 | VENDREDI 31/1 | SAMEDI 1/2 | DIMANCHE 2/2 |
|------------------|---|---|----------------------|----------------------|---|---------------------------|
| Soupe à l'oignon | Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small> | Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small> | Velouté de butternut | Crème de brocolis | Potage cultivateur <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, navet, céleri)</small> | Potage carotte à l'orange |
| Fruit de saison | Yaourt aux fruits | Fruit de saison | Compote | Poire au sirop léger | Fruit de saison | Liégeois à la vanille |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★

