



# MIENU

SEMAINE 3 / 2024

Du 15 au 19 janvier 2024

 <p><b>Lundi</b> 15 janvier</p>	<p><b>Mardi</b> 16 janvier</p>	<p><b>Jeudi</b> 18 janvier</p>	<p><b>Vendredi</b> 19 janvier</p>
<p>Salade de lentilles Salade de pomme de terre  Salade verte</p> <p>Raviolis  sauce tomates</p>  <p>Camembert Yaourt nature sucrée</p> <p>Salade de fruits Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Salade betteraves Macédoine de légumes mayonnaise Salade verte</p> <p>Cuisse de poulet mariné aux épices Filet de poisson frais</p>  <p>Pates &amp; haricots verts</p> <p>Buchette de chèvre Fromage frais au fruits</p> <p>Salade d'orange Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Roulé au jambon Rillettes au saumon et pain grillé Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf au olives Brandade de morue </p>  <p>Purée maison &amp; petits pois</p> <p>Saint Moret Yaourt de Savoie </p> <p>Crème pralinée Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de mâche et croutons Crudités variées Salade verte</p> <p>Filet de poisson grillé Epinard &amp; riz</p> <p>Morbier </p>  <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Compote de pomme banane Corbeille de fruits de saison</p>

----- : légumes et fruits    - - - - - : protéines    - - - - - : féculents et sucres    - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivage des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison » Le chef de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine  
J.R HASBROUCK

La Gestionnaire  
S. BATH

Le Principal  
E. ANSART



# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 2

Du 15 au 19 janvier 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade de lentilles			X						X			X		
	Salade de pomme de terre			X						X			X		
	Salade verte									X			X		
	Ravioli bio sauce tomates	X													
	Camembert											X			
	Yaourt nature sucrée											X			
	Salade de fruits														
	Corbeille de fruits de saison														
MARDI	Salade betteraves			X						X					
	Macédoine de légumes mayonnaise			X						X					
	Salade verte									X			X		
	Cuisse de poulet mariné aux épices												X		
	Filet de poisson frais	X			X										
	Pates & haricots verts	X													
	Buchette de chèvre											X			
	Fromage frais au fruits											X			
Salade d'orange															
Corbeille de fruits de saison															
JEUDI	Roulé au jambon											X			
	Rillettes au saumon et pain grillé	X			X							X			
	Salade verte									X			X		
	Sauté de bœuf au olives	X													
	Brandade de morue	X		X	X							X			
	Purée maison & petits pois											X			
	Saint Moret											X			
	Yaourt de Savoie											X			
Crème pralinée			X				X				X				
Liégeois au chocolat							X				X				
VENDREDI	Salade de mâche et croutons	X								X			X		
	Crudités variées									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Filet de poisson grillé	X			X										
	Epinard & riz											X			
	Morbier											X			
	Yaourt aux fruits											X			
	Compote de pomme banane														
Corbeille de fruits de saison															

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine



# MENU

**SEMAINE 4 – 2024**

Du 22 au 26 janvier 2024

 <p><b>Lundi 22 janvier</b></p>	<p><b>Mardi 23 janvier</b></p>	<p><b>Jeudi 25 janvier</b></p>	<p><b>Vendredi 26 janvier</b></p>
<p>Salade de choux rouge Endive sauce fromage blanc Salade verte</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Gratin de choux fleurs &amp; riz à la tomate</p>  <p>Brie Yaourt local</p> <p>Smoothie poire Corbeille de fruits</p>	<p>1/2 pamplemousse Carottes râpées Salade verte</p> <p>Roti de dinde Filet de poisson frais</p> <p>Coquillettes &amp; haricots verts</p> <p>Comté Fromage blanc</p> <p>Tarte au citron</p>  <p>Fromage blanc coulis mangue</p>	<p>Salade de pâtes jambon Salade de pâtes au saumon</p>  <p>Salade verte</p> <p>Paleron de bœuf braisé Poisson Bordelaise</p> <p>Légumes à pot au feu</p> <p>Gouda Petit suisse</p> <p>Salade d'ananas Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Salade d'avocat Salade variée Salade verte</p> <p>Sauté de porc Steak végétal</p> <p>Semoule &amp; carottes</p> <p>Reblochon</p>  <p>Yaourt nature</p> <p>Compote maison Poire au sirop</p>

----- : légumes et fruits    - - - - - : protéines    ----- : féculents et sucres    ----- : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivage des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison ». Le chef de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine  
J.R HASBROUCK

La Gestionnaire  
S. BATH



Le Principal  
E. ANSART

# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 4

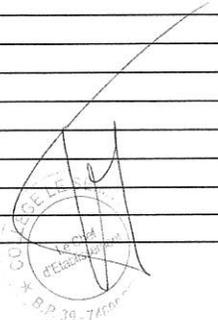
Du 22 au 26 janvier 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade de choux rouge									✓			✗		
	Endive sauce fromage blanc											✗			
	Salade verte									✓			✗		
	Pavé fromager	✗										✗			
	Gratin de choux fleurs & riz à la tomate	✗										✗			
	Brie											✓			
	Yaourt local											✗			
	Smoothie poire											✗			
	Corbeille de fruits														
MARDI	1/2 pamplemousse														
	Carottes râpées									✓			✗		
	Salade verte									✓			✗		
	Roti de dinde														
	Filet de poisson frais	✗		✗	✗										
	Coquillettes & haricots verts	✗													
	Coûté											✗			
	Fromage blanc											✗			
	Tarte au citron	✗		✗								✗			
Fromage blanc coulis mangue											✗				
JEUDI	Salade de pâtes jambon	✗		✗						✗			✗		
	Salade de pâtes au saumon	✗		✗	✗					✗			✗		
	Salade verte									✓			✗		
	Paleron de bœuf braisé														
	Poisson Bordelaise	✗			✗										
	Légumes à pot au feu														
	Gouda											✗			
	Petit suisse											✗			
	Salade d'ananas														
Corbeille de fruits de saison															
VENDREDI	Salade d'avocat									✗			✗		
	Salade variée									✓			✗		
	Salade verte									✓			✗		
	Sauté de porc	✗													
	Steak végétal						✗		✗						
	Semoule & carottes	✗										✗			
	Reblochon											✗			
	Yaourt nature											✗			
	Compote maison														
Poire au sirop															

Le Principal

La gestionnaire

Le chef de cuisine





# MIENU

**SEMAINE 5 - 2024**

Du 29 janvier au 02 février 2024

Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Jeudi 1 février	Vendredi 2 février
<p>Salade de choux pommes et noix Salade mêlée croustons Salade verte</p> <p>Omelette au fromage et fines herbes</p>  <p>Brocolis et tortis à la tomate</p> <p>Yaourt nature Camembert</p> <p>Compote de fruit Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Salade de pâtes Salade de lentilles Salade verte</p> <p>Blanquette de volaille Filet de poisson frais</p> <p>Riz et butternut au four</p> <p>Yaourt soja Buche du pilat </p> <p>Pot de crème au chocolat </p>  <p>Liégeois vanille</p>	<p>Carotte râpées Salade de haricots verts Salade verte</p> <p>Pizza jambon  Pizza 3 fromages  Salade mêlée</p>  <p>Yaourt local Tomme blanche</p> <p>Ananas frais au four Pomme au four</p>	<p>Rillettes sur toast</p>  <p>Rillettes de saumon Salade verte</p> <p>Filet de poisson au four</p> <p>Epinards et purée de carottes</p> <p>Yaourt aux fruits Fromage blanc coulis</p> <p>Litchis au sirop Poire au sirop</p>

----- : légumes et fruits    - - - - - : protéines    - - - - - : féculents et sucres    - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivée des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison ». Le chef de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine  
J.R HASBROUCK

La Gestionnaire  
S. BATH



# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 5

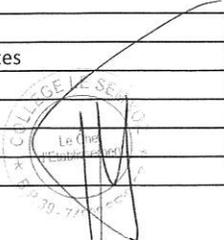
Du 29 janvier au 02 février 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
<b>LUNDI</b>	Salade de choux pommes et noix			✓						✓			✓		
	Salade mêlée croustons	✓								✓			✓		
	Salade verte									✓			✓		
	Omelette au fromage et fines herbes			✓								✓			
	Brocolis et tortis à la tomate	✓										✓			
	Yaourt											✓			
	Yaourt nature											✓			
	Camembert											✓			
	Compote de fruit														
	Corbeille de fruits de saison														
<b>MARDI</b>	Salade de pâtes	✓		✓						✓					
	Salade de lentilles									✓			✓		
	Salade verte									✓			✓		
	Blanquette de volaille	✓										✓			
	Filet de poisson frais	✓			✓										
	Riz et butternut au four														
	Yaourt soja						✓								
	Buche du pilat											✓			
	Pot de crème au chocolat			✓								✓			
	Liégeois vanille											✓			
<b>JEUDI</b>	Carotte râpées									✓			✓		
	Salade de haricots verts			✓						✓			✓		
	Salade verte									✓			✓		
	Pizza jambon	✓										✓	✓		
	Pizza 3 fromages	✓										✓	✓		
	Salade mêlée									✓					
	Yaourt local											✓			
	Tomme blanche											✓			
	Ananas frais au four												✓		
	Pomme au four												✓		
<b>VENDREDI</b>	Rillettes sur toast	✓		✓						✓			✓		
	Rillettes de saumon	✓		✓	✓					✓					
	Salade verte									✓			✓		
	Filet de poisson au four			✓											
	Epinards et purée de carottes	✓										✓			
	Yaourt aux fruits											✓			
	Fromage blanc coulis											✓			
	Litchis au sirop														
Poire au sirop															

Le Principal

La gestionnaire

Le chef de cuisine





# MIENU

SEMAINE 6 - 2024

Du 05 au 09 février 2024

Lundi 5 février	Mardi 6 février	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février
<p>Taboulé Macédoine de légumes</p>  <p>Salade verte</p> <p>Tarte au fromage  Salade mêlée</p> <p>Kiri Yaourt aux fruits</p> <p>Corbeille de fruits de saison Salade de fruits Acapulco</p>	<p>Salade de Riz Salade verte</p> <p>Rôti de dinde au four Filet de poisson frais</p> <p>Haricots &amp; pommes grenaille</p>  <p>Meule de Savoie  Yaourt nature</p> <p>Corbeille de fruits de saison Compote</p>	<p><del>Salade</del> Coleslaw Salade d'endives au bleu Salade verte</p> <p>Goulasch Hongroise Steak végétal sauce tomate</p> <p>Riz &amp; duo de carottes</p> <p>Tomme de Savoie  Yaourt de Savoie </p> <p>Mousse chocolat maison</p>  <p>Fromage blanc coulis</p>	<p>Salade composée Œuf mimosa Salade verte</p> <p>Cordons bleus</p>  <p>Brochette de poisson pané Brocolis &amp; pâtes</p> <p>Brie Petits suisse</p> <p>Poires au sirop Blanc manger mangue</p>

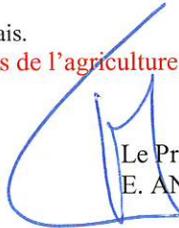
----- : légumes et fruits    - - - - - : protéines    - - - - - : féculents et sucres    - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivage des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison ». Le chef de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine  
J.R HASBROUCK 

La Gestionnaire  
S. BATH 

Le Principal  
E. ANSART 

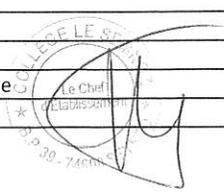
# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 6

du 05 au 09 février 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Taboulé	✓													
	Macédoine de légumes			✓						✓			✓		
	Salade verte									✓			✓		
	Tarte au fromage	✓		✓						✓		✓	✓		
	Salade mêlée									✓			✓		
	Kiri											✓			
	Yaourt aux fruits											✓			
	Corbeille de fruits de saison														
	Salade de fruits Acapulco														
MARDI	Salade de Riz			✓						✓			✓		
	Salade verte									✓			✓		
	Rôti de dinde au four														
	Filet de poisson frais	✓			✓										
	Haricots & pommes grenaille											✓			
	Meule de Savoie											✓			
	Yaourt nature											✓			
	Corbeille de fruits de saison														
	Compote														
JEUDI	Coleslaw <i>salade</i>									✓			✓		
	Salade d'endives au bleu			✓						✓		✓	✓		
	Salade verte									✓			✓		
	Goulasch Hongroise	✓													
	Steak végétal sauce tomate														
	Riz & duo de carottes											✓			
	Tomme de Savoie											✓			
	Yaourt de Savoie											✓			
	Mousse chocolat maison			✓								✓			
Fromage blanc coulis											✓				
VENDREDI	Salade composée									✓			✓		
	Œuf mimosa			✓						✓			✓		
	Salade verte									✓			✓		
	Cordons bleus	✓										✓			
	Brochette de poisson pané	✓		✓	✓							✓			
	Brocolis & pâtes	✓										✓			
	Brie											✓			
	Petits suisse											✓			
	Poires au sirop											✓			
Blanc manger mangue											✓				

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine



# MENU

**SEMAINE 7 - 2024**

Du 12 au 16 février 2023

 <b>Lundi 12 février</b>	<b>Mardi 13 février</b>	<b>Jeudi 15 février</b>	<b>Vendredi 16 février</b>
<p>Salade de carotte aux agrumes</p>  <p>Céleris en rémoulade Salade verte</p> <p>Quenelles sauce Mornay  Riz &amp; petits légumes</p> <p>Camembert Fromage frais aux fruits</p> <p>Corbeille de fruits de saison Salade de mangue</p>	<p>Salade de riz Houmous et pain grillé  Salade verte</p> <p>Couscous boulettes merguez</p>  <p>Filet de cabillaud aux épices</p> <p>Semoule et légumes couscous frais</p> <p>Saint Paulin Yaourt de Savoie </p> <p>Ananas Soupe de fruits rouge</p>	<p>Salade mêlées tomate avocat mais Salade de cœur d'artichaut Salade verte</p> <p>Cuisse de poulet rôti au four Viande à Kebab</p> <p>Frites &amp; haricots verts</p>  <p>Reblochon  Yaourt nature</p> <p>Mi cuit au chocolat  Crème vanille</p>	<p>Dips de légumes &amp; fromage blanc Tzatziki</p>  <p>Salade verte</p> <p>Pates au saumon Pates au jambon</p> <p>Tomme blanche Yaourt aux fruits</p> <p>Pêche au sirop Pomme cuite et pralines</p> <p><i>Bonnes vacances !</i></p>

----- : légumes et fruits    - - - - - : protéines    - - - - - : féculents et sucres    - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivage des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison ». Le chef de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine  
J.R HASBROUCK

La Gestionnaire  
S. BATH

Le Principal  
E. ANSART

# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 7

Du 12 février au 16 février 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
<b>LUNDI</b>	Salade de carotte aux agrumes									X			X		
	Céleris en rémoulade			X					X	X			X		
	Salade verte									X			X		
	Quenelles sauce Mornay	X		X								X			
	Riz & petits légumes														
	Camembert											X			
	Fromage frais au fruits											X			
	Corbeille de fruits de saison														
	Salade de mangue														
<b>MARDI</b>	Salade de riz			X						X			X		
	Houmous et pain grillé	X									X		X		
	Salade verte									X			X		
	Couscous boulettes merguez	X													
	Filet de cabillaud aux épices				X										
	Semoule et légumes couscous frais	X													
	Saint Paulin											X			
	Yaourt de Savoie											X			
	Ananas														
Soupe de fruits rouge															
<b>JEUDI</b>	Salade mûres tomate avocat mais									X			X		
	Salade de cœur d'artichaut									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Cuisse de poulet rôti au four														
	Viande à Kebab													X	
	Frites & haricots verts											X			
	Reblochon											X	X		
	Yaourt nature											X	X		
	Mi cuit au chocolat	X		X								X	X		
Crème vanille			X								X				
<b> VENDREDI</b>	Dips de légumes & fromage blanc											X			
	Tzatziki											X			
	Salade verte									X			X		
	Pates au saumon	X			X							X			
	Pates au jambon	X			X							X			
	Tomme blanche											X			
	Yaourt aux fruits											X			
	Pêche au sirop											X			
	Pomme cuite et pralines							X				X			

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine