



MENU

SEMAINE 2 - 2023

Du 9 au 13 janvier 2023

 <p>Lundi 9 janvier</p>	<p>Mardi 10 janvier</p>	<p>Jeudi 12 janvier</p>	<p>Vendredi 13 janvier</p>
<p>Salade coleslaw Betteraves rouges et échalotes Salade verte</p> <p>Omelette poivron oignons</p>  <p>Riz pilaf</p> <p>Camembert Yaourt nature local sucré </p> <p>Crème Mont blanc vanille ou chocolat fruit d'hiver</p>	<p>Choux fleurs sce tartare  Salade verte  Sardines et beurre</p> <p>Cuisse de poulet rôtie région  Dos de cabillaud aux oignons</p>  <p>Frites</p> <p>Choux romanesco au beurre</p> <p>Abondance / fromage portion</p> <p>Viennois Fruits de saison</p>	<p>Cèleri rémoulade  Salade et croutons Pomelos</p>  <p>Lasagnes (bolognaise ou poisson)</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Tomme noire Petit suisse sucré</p>  <p>GALETTE DES ROIS Œufs neige</p>	<p>Œufs mayonnaise  Macédoine de légumes mayo  Salade verte et râpé</p> <p>Filet de saumon poêlé  Épinards à la crème </p>  <p>Yaourt nature sucré Morbier</p> <p>Pomme cuite  Compote de pomme banane</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 » la cheffe 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.

La Cheffe de Cuisine
M. GAUTHEY

La Gestionnaire
S. BATH

Le Principal
E. ANSART

GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 2

Du 9 au 13 janvier 2023

		CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	salade coleslaw <i>choux blanc carottes</i>			X						X			X		
	betteraves rouges et échalotes									X			X		
	salade verte									X			X		
	omelette poivron oignons			X											
	riz pilaf														
	camembert											X			
	yaourt nature local sucré											X			
	crème mt blanc vanille ou chocolat											X			
fruit d'hiver															
MARDI	choux fleurs sce tartare <i>Manafé carottes oignons - Dahl</i>			X						X			X		
	salade verte M									X			X		
	sardines et beurre				X							X			
	cuisse de poulet rôtie région M				X										
	dos de cabillaud aux oignons				X										
	frites														
	choux romanesco au beurre											X			
	Abondance / fromage portion											X			
	viennois											X			
fruits de saison															
JEUDI	celeri rémoulade M			X						X			X		
	salade et croutons	X								X			X		
	pomelos														
	lasagnes (bolognaise ou poisson) <i>ou légumes</i>	X		X								X	X		
	carottes persillées											X			
	tomme noire											X			
	petit suisse sucré											X			
	GALETTE DES ROIS	X		X				X				X			
œufs neige			X												
VENDREDI	œufs mayonnaise M			X						X			X		
	macédoine de légumes mayo M			X					X	X		X	X		
	salade verte et râpé									X		X	X		
	filet de saumon poêlé M				X							X			
	épinards à la crème M											X			
	yaourt nature sucré											X			
	morbier											X			
	pomme cuite M											X			
compote de pomme banane											X				

Le Principal



La gestionnaire



La cheffe de cuisine

