









## SEMAINE 1 du 08 au 12 janvier



LUNDI 08/01/2024	MARDI 09/01/2024	MERCREDI 10/01/2024	JEUDI 11/01/2024	VENDREDI 12/01/2024
	<p>Salade iceberg au fromage</p> <p> Carottes rapées</p>	<p>Rillettes de thon mayonnaise</p> <p>Salade vitaminée agrumes</p>		<p>Coleslaw </p> <p>Pâté de foie cornichon</p>
<p>Estouffade de boeuf VBF aux carottes confites </p> <p>Filet de poulet sauce forestière</p>	<p>Escalope de porc au jus </p> <p>Omelette au fromage </p>	<p>Boulettes d'agneau VF en tajine World</p> <p>Crêpe emmental</p>	<p>Parmentier gratiné pommes de terre lentilles (Plat complet végétarien) </p> <p>Gnocchis fromage Italien champignon noix (Plat complet végétarien)</p>	<p>Filet de lieu noir PRsauce nantua </p> <p>Sauté de veau aux olives</p>
<p>Carottes persillées</p> <p>Macaronis</p>	<p>Riz créole</p> <p>Chou-fleur sauté </p>	<p>Pommes rissolées</p> <p>Poêlée de navets aux petits légumes</p>	<p>*****</p> <p>*****</p>	<p>Fondue de poireaux </p> <p>Boulgour aux petit légumes</p>
<p> Edam /pyrenee</p> <p>Yaourt nature</p>			<p> brie /vache qui rit</p> <p>yaourt aromatisé</p>	
<p>salade de fruits au sirop</p> <p>poire anglaise au chocolat</p> <p>"Pomme bicolore</p>	<p>Clémentine </p> <p>Salade d'ananas</p> <p>biscuit quatre quart et crème anglaise</p>	<p>Orange Tutti Frutti </p> <p>Kiwi </p> <p>Crumble aux pommes speculoos Tutti Frutti</p>	<p>Fromage blanc au coulis exotique</p> <p>galette des rois</p> <p>pomme </p>	<p>le petit pot de crème vanille</p> <p>banane </p> <p>Salade ananas kiwi clémentine</p>

### Légende



De saison



Le Porc Français



Tutti Frutti



Plat végétarien



Pêche responsable



## SEMAINE 2 du 15 au 19 janvier



LUNDI 15/01/2024	MARDI 16/01/2024	MERCREDI 17/01/2024	JEUDI 18/01/2024	VENDREDI 19/01/2024
	Pomelos lee Pâtes aux crevettes		Feuilleté au fromage Bouquets de mâche aux noix et croûtons	
Flan bonne mine (Plat complet végétarien) tajine de boulettes de soja et sauce tomate	cuisse de poulet rotie poelée de bœuf stroganoff	roti de porc au jus Steak haché à l'italienne	Tajine de veau VF au citron World papillons carbonara	Filet de poisson pané Sauté de volaille forestière
semoule et légumes couscous *****	Riz créole Épinards à la crème	jardinière de légumes pommes de terre	Poêlée légumes campagnards Papillons	purée de pommes de terre Gratin de chou-fleur
carré frais /petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré		vache picon /croc lait yaourt aromatisé		emmental/fourme ambert yaourt aromatisé
Le riz au lait à la vanille Les desserts de ma mamie clémentine banane	fromage blanc sur lit de compote flan vanille Salade d'oranges à la cannelle	mousse saveur crème brûlée Pomme bicolore île flottante et crème anglaise	Ananas Tutti Frutti tarte flan patissier entremet caramel	spécialité pomme /abricot mousse au chocolat fruit

### Légende



Dessert de ma mamie



Recette du chef



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



SEMAINE 3

du 22 au 26 janvier

LUNDI 22/01/2024	MARDI 23/01/2024	MERCREDI 24/01/2024	JEUDI 25/01/2024	VENDREDI 26/01/2024
Salade mêlée et oeuf dur Chou blanc fromage et raisins vinaigrette	*****	Rouleau de surimi à la mayonnaise Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette		Pâté de foie cornichon Carottes râpées
Escalope de volaille aux épices tandoori Hoki sauce citron	Cote de porc aux épices mexicaine Sauté de veau VF à l'indienne World	Emincé de bœuf façon bourguignon Filet de lieu noir sauce nantua	Pennes sauce fromagère Lentilles et pois chiches boulgour tartare de tomates (Plat complet végétarien)	Bouchée de la mer Boulettes de bœuf sauce tomate
Haricots verts à l'ail et au persil Semoule	Pommes de terre persillées Poelée de carottes	Flageolets Endives braisées	Émincé de chou vert braisé au jus	Riz créole Petits pois aux oignons
	Gouda /pyrenée Yaourt nature sucré		Coulommiers/ fromage fouetté Yaourt aromatisé	
Fromage blanc aux fruits rouges Spécialité de pommes saveur biscuit (compote) Crème dessert liegeois chocolat	Salade d'ananas Pomme au four entremet vanille aux éclats de meringue	Orange cannelle Tutti Frut Banane RUP Tarte citron	Gateau au yaourt Pomme golden Duo de kiwi et banane en salade	Salade oranges Yaourt velouté aux fruits mixés Lait gélifié arôme caramel



















Légende

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Soupe du chef	 Région Ultrapériphérique	 Plat végétarien	 De saison
---	--	---	--	--



## SEMAINE 4 du 29 janvier au 2 février



LUNDI 29/01/2024	MARDI 30/01/2024	MERCREDI 31/01/2024	JEUDI 01/02/2024	VENDREDI 02/02/2024
	Endives , mache et betteraves  Carottes râpées aux raisins		 Batavia à l'emmental Pomme de terre à l huile et oignon rouge	
Quiche au fromage  Aiguillettes de poulet sauce crème	Gnocchis aux épinards (Plat complet végétarien)  Pomme de terre farcie (Plat complet végétarien)	Steak haché de poulet à la tomate  Filet de merlu à l aneth	escalope de porc sauce charcutière  Blanquette de veau 	 Poisson meunière Bœuf émincé à la japonaise 
Chou-fleur sauté  Blé	Epinards au jus *****	Riz aux champignons Haricots verts à l ail et au persil	Jeunes carottes rôties au curcuma Coquillettes	Duo de haricots Purée de pommes de terre
Camembert /vache qui rit  Yaourt nature sucre		 Edam / Emmenthal Yaourt sucré		 Yaourt aromatisé Samos / Mimolette
Kiwi Tutti Frutti  Salade d'oranges Compote de pomme banane 	Banane  Le pot de crème vanille Semoule au lait Les desserts de ma mamie	Éclair au chocolat Eclair à la vanille Pomme bicolore 	Mousse straciatella Clementine Duo de kiwi et banane en salade	Crêpes nature  et assortiments Salade d'agrumes à la menthe

### Légende



Recette du chef



Région Ultrapépénérique



De saison



Le Porc Français



Pêche responsable