



Menus du 4 au 22 janvier 2021



Dicton du mois : Lorsqu'il tonne en janvier, il tonne tous les autres mois.



REPAS MONTAGNARD



lundi 4 janvier	mardi 5 janvier	mercredi 6 janvier	jeudi 7 janvier	vendredi 8 janvier
Salade verte	Salade de pâtes	Pomelos + sucre	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
Raviolis (plat complet)	Filet de poisson et citron	Escalope de dinde aux pruneaux	Sauté de bœuf aux olives	Chili sin carne
Vache qui rit	Blettes béchamel	Pommes vapeur	Purée de potiron	Riz
Compote	Edam	Camembert	Yaourt sucré local	Tomme noire
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Couronne des rois	Fruit de saison

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	jeudi 14 janvier	Vendredi 15 janvier
Salade de riz	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail	Salade verte aux croûtons	Velouté de pois cassés
Haut de cuisse de poulet	Couscous végétarien (semoule)	Steak haché	Tartiflette	Filet de poisson meunière
Petits pois/carottes	(plat complet)	Poêlée de légumes	(plat complet)	Gratin de brocolis
Gouda	Kiri	Emmental	Yaourt artisanal aromatisé	Chanteneige
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème au chocolat	Brioche	Flan au caramel

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits BIO



lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	jeudi 21 janvier	Vendredi 22 janvier
Pomelos + sucre	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Chou-rouge vinaigrette	Taboulé (semoule)
Saucisse fraîche	Gratin de poisson	Aiguillettes de poulet aux poivrons	Carbonade de bœuf	Omelette au fromage
Lentilles aux oignons	Julienne de légumes	Riz	Frites	Epinards béchamel
Brie	Emmental	Bûche de chèvre	Saint Paulin	Tartare
Compote	Crème à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat

Menus du 25 janvier au 12 février 2021

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Salade de pommes de terre	Chou-blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Carottes râpées
Rôti de porc au jus	Tortellinis ricotta/épinards sauce fromage	Boules de bœuf au paprika	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson
Gratin de chou-fleur	(plat complet)	Semoule	Petits pois aux oignons	(plat complet)
Edam	Petit suisse sucré	Petit moulé	Pyrénées	Mimolette
Flan à la vanille	Fruit de saison	Compote	Yaourt sucré	Fruit de saison



Produits régionaux

Produits BIO



Chandeleur



Dicton du mois : En février, les agneaux naissent plus beaux



lundi 1 février	mardi 2 février	mercredi 3 février	Jeudi 4 février	vendredi 5 février
Salade de pois chiches	Salade de radis	Taboulé (semoule)	Coleslaw	Œuf dur sauce cocktail
Sauté de bœuf au cumin	Carbonara	Haut de cuisse de poulet	Filet de poisson sauce ciboulette	Galette emmental/épinards
Carottes Vichy	Pâtes + râpé	Gratin de potiron	Riz	Purée de panais
Cantadou	Bleu	Yaourt sucré	Brie	Fromage blanc sucré
Crème au caramel	Crêpe au chocolat	Fruit de saison	Compote pomme/biscuit	Fruit de saison



Menus Occitan

lundi 8 février	mardi 9 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Salade de riz	Chou-rouge vinaigrette	Salade de pâtes	Salade verte	Potage parmentier
Sauté de porc sauce dijonnaise	Steak haché	Rôti de dinde au jus	Cassoulet	Omelette au fromage
Haricots verts	Frites	Navets caramélisés	(plat complet)	Poêlée de légumes
Tomme grise	Saint Nectaire	Coulommiers	Fromage	Camembert
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Crème au caramel	Cake aux pommes	Mousse au chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

