

### Menus du 06 Janvier au 12 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Emincé de chou blanc	Potage de légumes	Carottes râpées	Pommes de terre et museau	Betterave bio vinaigrette	Pâtes en couleur	Mousseline de légumes
Pâtes bio à la carbonara	Palette de porc	Mijoté de veau	Rôti de dinde au jus	Suprême de pintade sauce forestière	Choucroute garnie	Sauté d'agneau
	Epinards à la béchamel	Blé	Petits pois	Riz		Haricots blancs cuisinés
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage Vache qui rit	Fromage Bleu
Compote de fruits	Galette des rois briochées	Fruit de saison Orange	Entremets chocolat au lait BBC	Fruit de saison Kiwi	Poire au vin	Paris-Brest Fruit de saison



menu

## La cuisine centrale



menu

### Menus du 13 Janvier au 19 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Pamplemousse rose	Feuilleté au fromage	Salade de pâtes au thon	Rillettes de porc, cornichon	Velouté de butternut	Céleri rémoulade	Cervelas à l'échalote
Tajine de volaille aux fruits secs	Bœuf bourguignon	Sauté de porc sauce tomate	Poisson blanc à la graine de moutarde	Poulet rôti	Parmentier de boudin noir	Sauté de lapin à la motarde
Semoule couscous	Poêlée de légumes	Brocolis	Fondue de poireaux	Frites	Salade verte	Poêlée de champignons
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage Munster AOP	Fromage aux noix
Crème dessert vanille	Clémentines	Fromage blanc aux fruits	Tarte aux pommes	Fruit de saison Kiwi	Liégeois café	Baba au rhum Fruit de saison



menu

## La cuisine centrale



menu

### Menus du 20 Janvier au 26 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Semoule d'hiver	Velouté Dubarry	Salade d'avocat	Carottes râpées bio au citron	Saucisson à l'ail	Pomme de terre aux lardons	Œufs mimosa
Jambon braisé	Saumon à l'oseille	Œufs brouillé	Hachis parmentier	Filet de colin sauce aurore	Filet mignon de porc	Canette sauce bordelaise
Haricots verts	Riz doré	Petits pois mijotés		Gratin de potiron	Gratin de salsifis	Pâtes tortis bio
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage Tomme grise	Fromage Brie
Fruit de saison Poire	Mousse au chocolat	Eclair à la vanille	Riz au lait	Fruit de saison Kiwi	Entremets pistache au lait BBC	Galette feuilleté aux pommes Fruit de saison



menu

## La cuisine centrale



menu

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Pamplemousse	Perles au surimi	Potage de légumes	Mousse de canard	Céleri rémoulade	Salade de lentilles du Puy	Salade d'endives mimolette
Langue de bœuf sauce piquante	Filet de dinde à la crème	Poisson blanc sauce hollandaise	Emincé de porc aux épices	Estouffade de bœuf bio	Chou farci	Tripes à la mode de Caen
Pommes de terre campagnarde	Haricots beurre	Macaronis	Purée de légumes	Riz		Pommes de terre persillées
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage Gouda	Fromage de chèvre
Fruit de saison Banane bio	Entremets caramel au lait BBC	Fruit de saison Clémentines	Clafoutis aux fruits	Fruit de saison kiwi	Compote de pommes	Tarte aux citron meringuée Fruit de saison



menu

## La cuisine centrale



menu

### Menus du 03 février au 09 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Macédoine mayonnaise	Velouté de tomate	Cake au thon	Oufs mimosa	Carottes râpées bio vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Croustillant au chèvre
Filet de colin sauce Dugléré	Paupiette de veau	Sauté de volaille	Porc à la bourguignonne	Tartiflette	Rôti de dinde Orloff	Pintade à la normande
Semoules de couscous	Epinards bio à la crème	Chou-fleur béchamel	Coquillettes bio	Salade verte	Pommes de terre sautées	Flan de carottes
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage Bleu	Fromage Cantal AOP
Fruit de saison Poire	Crêpe au chocolat	Yaourt aromatisé aux fruits	Ile flottante	Fruit de saison Kiwi	Panna cotta	Tarte Bourdeloue Fruit de saison



menu

## La cuisine centrale



menu



### Menus du 10 février au 16 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Samoussas	Rillettes de sardines	Pâté de mousse de foie	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes bio	Chou-fleur ravigote	Pamplemousse aux crevettes
Poulet crémeux	Bœuf au paprika	Rôti de porc	Poisson blanc sauce citronnée	Crêpinette à la forestière	Saucisse de toulouse	Mijoté de canard
Haricots verts et champignons	Frites	Flageolets	Carottes bio	Gratin de potiron au comté	Purée St Germaine	Méli-mélo de légumes
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage Camembert	Fromage Chaussé aux moines
Flan nappé caramel	Salade de fruits frais	Compotes de pommes banane	Marbré au chocolat	Fruit de saison Kiwi	Fruit de saison	Tarte à la normande Fruit de saison



menu

## La cuisine centrale



menu

### Menus du 17 février au 23 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Sardine, beurre	Carottes râpées aux sésame	Velouté de brocolis	Salade de riz, poulet au curry	Pommes de terre ciboulette	Mâche croûtons et fruits secs	Terrine de surimi et macédoine de légumes
Sott'y laisse à la tomate	Emincé de porc à la paysanne	Cassoulet	Paleron de bœuf au jus	Filet de poisson pané	Joues de porc confite	Coq au vin
Lentilles mijotés	Purée de céleri et pommes de terre		Poêlée de légumes	Petits pois bio	Purée de pommes de terre	Endives braisées
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage Mimolette	Fromage Rouy
Entremets praliné au lait BBC	Gâteau aux poires	Pommes au four	Fromage blanc au coulis de fruits	Fruit de saison Kiwi	Crème brûlée	Gâteau aux amandes Fruit de saison



menu

## La cuisine centrale



menu