

lundi 3 janvier 2022	mardi 4 janvier 2022	mercredi 5 janvier 2022	jeudi 6 janvier 2022	vendredi 7 janvier 2022
Salade de mâche et betterave Laitue Iceberg		Salade coleslaw Radis râpé	 Céleri et sauce échalotte Carottes râpées	Potage 4 légumes au paprika et emmental râpé
Omelette	 Escalope de porc <i>dijonnaise</i> Escalope de poulet <i>sauce dijonnaise</i> <i>(oignons, ail, moutarde, crème)</i>	 Sauté d'agneau <i>sauce ancienne</i> <i>(champignon, ail, carotte, poireaux, oignon)</i>	 Rôti de veau <i>sauce curry</i> <i>(curry, oignon, ail, crème)</i>	 Filet de hoki pané
Riz Choux fleur saveur du midi	Lentilles	 Petits pois très fins braisés Pommes lamelles vapeur	Farfalles	Semoule Haricots verts
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Cantal Pont l'évêque	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre		
	Fruit local Fruit local		Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Fruit de saison Fruit de saison

L'épiphanie

lundi 10 janvier 2022	mardi 11 janvier 2022	mercredi 12 janvier 2022	jeudi 13 janvier 2022	vendredi 14 janvier 2022
Tortillas et sauce tomate		 Potage de légumes et emmental râpé	 Salade du chef Chou blanc râpé et emmental	 Salade verte Céleri râpé
 Émincé de dinde sauce mironton (Oignon, tomate)	 Blé végétarien sauce houmous et légumes	 Poulet rôti	 Rôti de boeuf et jus	 Steak de colin aux 4 épices (Oignon, crème, quarts épices, ail)
 Courgettes		 Fusili au quinoa	 Riz	 Carottes braisées Pommes lamelles vapeur
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Saint Nectaire Bleu d'auvergne			Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
	Fruit local Fruit local	Fruit de saison Fruit de saison	Galette des rois	



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien































Produit bio/local



Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior

lundi 17 janvier 2022	mardi 18 janvier 2022	mercredi 19 janvier 2022	jeudi 20 janvier 2022	vendredi 21 janvier 2022
Radis et beurre  Salade verte		 Chou blanc râpé et emmental Salade de mâche et emmental	 Potage couscous pois chiche et emmental râpé	  Céleri rémoulade   Carottes râpées
 Bœuf sauté à la tomate	  Haricots rouge sauce chili et riz	 Chicken wings	 Roti de veau sauce grand-mère (Champignon, ail, oignon, carotte)	 Filet de hoki sauce condiments (Bouillon de légumes, oignons, tomate, pomme de terre, ail, thym)
 Blé		 Brocolis aux saveurs du midi	 Riz pilaf	  Semoule Petits pois très fins braisés
Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	 Fourme d'Ambert   Pont l'évêque			 Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé
	 Fruit local  Fruit local	 Moëlleux caramel	 Fruit de saison  Fruit de saison	



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien



Produit bio/local



Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior

lundi 24 janvier 2022	mardi 25 janvier 2022	mercredi 26 janvier 2022	jeudi 27 janvier 2022	vendredi 28 janvier 2022
Salade verte et croûtons Céleri râpé		Chou blanc râpé Carottes râpées à la méridionale	Potage ardenais et emmental râpé	Laitue Iceberg et emmental Salade de crudités et emmental
Escalope poulet sauce bobotie <small>(épice paëlla, oignons, abricot sec, cannelle, curry, ail, raisin de corinthe)</small>	Fusili à la bolognaise	Rôti de dinde sauce milanaise <small>(champignon, tomate, oignon, ail, herbes de Provence)</small>	Nuggets de blé fromage blanc curry	Filet de colin meunière FRAIS
Pommes rissolées		Riz créole commerce équitable	Boulgour Ratatouille	Purée de légumes
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Saint Nectaire Bleu d'auvergne	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre		
	Fruit local Fruit local		Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme Compote pomme abricot



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien



Produit bio/local



Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior

La chandeleur

lundi 31 janvier 2022	mardi 1 février 2022	mercredi 2 février 2022	jeudi 3 février 2022	vendredi 4 février 2022
Carottes râpées raisin sec Salade coleslaw			Chou rouge râpé et mimolette Céleri râpé et mimolette 	Potage aux poireaux et aux pommes de terre et emmental râpé
Saucisse Fumée <i>*Saucisse pure volaille</i> 	Coquillettes aux légumes braisés	Cheese burger	Emincé de dinde sauce mexicaine <i>(oignons, ail, poivrons, concentré de tomate, maïs, paprika, sauce chill)</i>	Filet de poisson frais sauce lombarde <i>(Tomate, ciboulette, ail, crème, oignon, épices paëlla)</i>
Lentilles		Pommes rissolées	Riz pilaf Jardinière de légumes	Semoule Carottes saveur midi
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Pont l'évêque Cantal	Emmental Camembert		
	Fruit local Fruit local	Fruit de saison Fruit de saison		Crêpe moelleuse sucrée et Topping chocolat

lundi 7 février 2022	mardi 8 février 2022	mercredi 9 février 2022	jeudi 10 février 2022	vendredi 11 février 2022
<p>Salade d'endives</p> <p> Salade verte</p>	<p> Céleri râpé et mimolette</p> <p> Chou blanc râpé et mimolette</p>	<p> Salade coleslaw</p> <p> Carottes râpées et maïs</p>	<p> Potage freneuse emmental râpé</p>	
<p> Hachis parmentier</p>	<p> Semoule et émincé de pois au curry</p>	<p> Sauté de porc aux olives <i>*Sauté de dinde aux olives</i></p> <p> Macaroni et emmental râpé</p>	<p> Rôti de bœuf</p>	<p> Pavé de merlu sauce ciboulette (Ciboulette, oignon, crème, ail)</p>
<p> Yaourt nature et sucre</p> <p> Yaourt aromatisé</p>			<p> Brocolis braisés</p> <p> Riz créole</p>	<p> Blé et jus de légumes</p> <p>Ratatouille</p>
				<p> Cantal</p> <p> Saint Nectaire</p>
	<p> Cake banane au pépites de chocolat</p>	<p> Compote de pomme</p> <p> Compote de pomme abricot</p>	<p> Fruit local</p> <p> Fruit local</p>	<p> Fruit de saison</p> <p> Fruit de saison</p>



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien



Produit bio/local



Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior

lundi 14 février 2022	mardi 15 février 2022	mercredi 16 février 2022	jeudi 17 février 2022	vendredi 18 février 2022
	Carottes râpées Radis râpé et maïs	Salade de mâche et betterave Célieri rémoulade	Chou rouge râpé Salade verte	Potage aux 3 légumes et emmental râpé
 Riz et achard de légumes	Chicken wings	Boulettes d'agneau sauce andalouse (Oignon, ail, tomate, herbes de provence, poivron, olives noires dénoyautées)	Sauté de veau aux 4 épices (Oignon, crème, quarts épices, ail)	Filet de hoki à l'oseille (Crème, oseille, oignons, ail, jus de citron)
	Semoule Légumes couscous	Epinards à la crème Penne	Lentilles	Blé et jus de légumes Carottes braisées
Fourme d'Ambert Pont l'évêque		Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	
Fruit de saison Fruit de saison	Flan chocolat Flan nappé caramel			Fruit local Fruit local

lundi 21 février 2022	mardi 22 février 2022	mercredi 23 février 2022	jeudi 24 février 2022	vendredi 25 février 2022
Salade du chef Salade coleslaw	Céleri râpé Salade d'endives	Carottes râpées et emmental Chou rouge râpé et emmental 	Potage au potiron et emmental râpé	
Poulet rôti <i>sce paëlla</i> (Oignons, épice paëlla, poivrons, tomate, ail)	Escalope de poulet <i>au caramel</i> (Sucre, eau, ail)	Tortellini Tricolore Ricotta e Spinaci à l'ail et à l'échalote	Rôti de porc <i>sauce charcutière</i> <i>*Rôti de dinde sauce charcutière</i> (Oignon, tomate, cornichon, moutarde, ail)	Pavé de colin <i>aux herbes de provences</i> (Huile de colza, oignons, jus de citron, plantes aromatiques, sel, ail, piment doux, herbes de provence)
Riz paella fruit de mer	Fusili au quinoa Carottes au cumin		Boulgour aux petits légumes	Purée de pomme de terre et poireaux
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé				Fourme d'Ambert Saint Nectaire
	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Cake épeautre pomme tatin	Fruit local Fruit local	Fruit de saison Fruit de saison

lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
Salade de mâche et betterave Salade de crudités	Chou blanc râpé et mimolette Salade verte et mimollette 	Céleri rémoulade Carottes râpées		Potage cultivateur et emmental râpé
Dinde émincée à la milanaise (Champignon, tomate, oignon, ail, herbes de Provence)	Escalope de porc à la tomate <i>*Escalope de poulet à la tomate</i> 	Steak haché sauce champignons	Macaronis et haché végétal sauce tomate	Filet de limande sauce estragon (Oignon, ail, crème, estragon)
Purée de chou-fleur et pommes de terre	Riz créole commerce équitable Petits pois extra à la lyonnaise	Pommes rissolées		Semoule Haricots verts
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé		Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Cantal Pont l'évêque	
	Compote de pomme fraise Compote de pomme		Fruit de saison Fruit de saison	Fruit local Fruit local