Semaine du 02 janvier au 06 janvier 2023

semaine 2

lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Entrée +15% lipides	Fréquence libre	Crudités	Crudités	Crudités
	Rillette		Salade Francilienne	Carottes râpées à l'orange
Fréquence libre	Fréquence libre	Plats protidiques P/L ≤ 1	Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
	Boudin blanc		Filet de poisson aux petits légumes	Steack végé
Légumes verts	Féculent	Légumes verts	Légumes verts	Féculent
	Pommes dauphines		Carottes Vichy épinards à la crème	Pâtes au beurre
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
	Vache qui rit		Brie	Gouda
Fruit cru	Fruit cru	Fréquence libre	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru
	Clémentines		Crumble aux pommes	Fruit de saison

Vu, la Principal
Mme GIMER

Adjoint Gestionnaire
M COTTIN

L'Infirmière
Mme LECONTE

Responsable de production
M LAMOUREUX

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

AOC Appellation d'Origine Contrôlée
AOP Appellation d'Origine Protégée
BIO Agriculture Biologique
FM Fait Maison
IGP Indication Géographique Protégée
LAB Label Rouge
LOC Produit Local
VEG Végétarien

Semaine du 09 janvier au 13 janvier 2023

semaine 3

lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Entrée +15% lipides	Crudités	Crudités	Crudités	Fréquence libre
Feuilleté au fromage	Betteraves rouges à l'echalotes		Avocat au jus de citron	Salade Marco polo
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats +70% de denrées protidiques	Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Jambon braiser sauce Normande	Steack		Œufs durs à la creme	Blanquette de dinde à l'ancienne
Légumes verts	Féculent	Féculent	Féculent	Légumes verts
Haricots verts	Frites		Blé	Champignons frais Carottes à la crème
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Mimolette	Samos		Rouy	P'tit Louis
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et +15% Lip	Fruit cru	Dessert +15% Lipides	Fruit cru
Fruit de saison	Crème dessert praliné		Patisserie maison	Fruit de saison

Vu, la Principal
Mme GIMER

Adjoint Gestionnaire
M COTTIN

L'Infirmière
Mme LECONTE

Responsable de production
M LAMOUREUX

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

AOC Appellation d'Origine Contrôlée
AOP Appellation d'Origine Protégée
BIO Agriculture Biologique
FM Fait Maison
IGP Indication Géographique Protégée
LAB Label Rouge
LOC Produit Local
VEG Végétarien

Semaine du 16 janvier au 20 janvier 2023

semaine 4

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée +15% lipides	Crudités	Fréquence libre	Crudités	Crudités
Quiche loraine	Choux blanc aux lardons		Choux fleur vinaigrette sce curry	Salade César*
Plats protidiques P/L ≤ 1	Boeuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre	Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Saucisse à l'oignon	Pot au feu		Chili Végé	Rôti de porc à la provençale
Légumes verts	Féculent	Légumes verts	Féculent	Féculent
Poêlée Bretonne	Pommes vapeur navets - carottes		Riz basmati	Purée de pommes de terre
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Yaourt sur lit de fruits	Entremet vanille		Rondelé aux noix	Pyrénées catalan
Fruit cru	Fréquence libre	Fruit cru	Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruit de saison	Biscuits secs		Patisserie maison	Fruits au sirop

Vu, la Principal
Mme GIMER

Adjoint Gestionnaire
M COTTIN

L'Infirmière
Mme LECONTE

Responsable de production
M LAMOUREUX

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

AOC Appellation d'Origine Contrôlée
AOP Appellation d'Origine Protégée
BIO Agriculture Biologique
FM Fait Maison
IGP Indication Géographique Protégée
LAB Label Rouge
LOC Produit Local
VEG Végétarien

Semaine du 23 janvier au 27 janvier 2023

semaine 5

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Entrée +15% lipides	Crudités	Fréquence libre	Crudités	Crudités
Assortiment de charcuterie	Carottes en batonnet sauce blanche		Salade de gésiers de poule	Concombre à la crème
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre	Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Carbonnara	Steak végé		Filet de cabillaud à la dugléré	Escalope de poulet
Féculent	Légumes verts	Légumes verts	Féculent	Légumes verts
Spaghetti	Haricots beurre Ratatouille		Riz pilaff	Légumes couscous Semoule
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Entremet chocolat	Port Salut		Chaussé aux moines	Comté
Fruit cru	Fruit cru	Fréquence libre	Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruit de saison	Fruit de saison		Patisserie maison	Fruits au sirop

Vu, la Principal
Mme GIMER

Adjoint Gestionnaire
M COTTIN

L'Infirmière
Mme LECONTE

Responsable de production
M LAMOUREUX

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

AOC Appellation d'Origine Contrôlée
AOP Appellation d'Origine Protégée
BIO Agriculture Biologique
FM Fait Maison
IGP Indication Géographique Protégée
LAB Label Rouge
LOC Produit Local
VEG Végétarien