MENUS SEMAINE DU 3 AU 7 JANVIER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				MENU VÉGÉTARIEN
Carottes vinaigrette	Velouté de légumes	Macédoine mayonnaise	Concombres bulgare	Crêpe aux champignons
Steak haché	Filet de poulet au jus	Saucisse de Strasbourg	Sauté de porc au curry	Œufs durs Florentine
Omelette	Filet de poisson	Feuilleté	Quenelle nature	Idem
Coquillettes	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Lentilles cuisinées	Pommes vapeur
Coulommiers	Petit suisse nature	Saint-paulin	Vache qui rit	Brie
Fruit de saison	Galette des rois	Compote de pommes "maison"	Fruit de saison	Crème dessert vanille







MENUS SEMAINE DU 10 AU 14 JANVIER



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			MENU VÉGÉTARIEN	
Céleri fermière	Pâté de campagne	Salade Niçoise	Betterave vinaigrette	Potage aux vermicelles
Boules de bœuf à l'orientale	Sauté de dinde à la crème	Quiche au thon et à la tomate	Omelette nature	Filet de lieu sauce aurore
Crêpe au fromage	Feuilleté	ldem	Idem	Idem
Semoule couscous	Jardinière de légumes	Salade verte	Pommes rissolées	Brocolis et riz
Edam	Kiri	Camembert	Tomme noire IGP	Petit suisse nature
Fruit de saison	Liégeois vanille	Mousse chocolat "maison"	Compote pommes bananes	Recette : Cocoon and cooking crème d'agrumes aux amandes







MENUS SEMAINE DU 17 AU 21 JANVIER



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

	MENU VÉGÉTARIEN			
Friand au fromage	Salade de pommes de terre	Potage poireaux	Recette Cocoon and cooking : féta rôtie au miel	Carottes vinaigrette
Pâtes à la carbonara	Quiche aux légumes	Steak haché	Rôti de porc au jus	Poisson pané / citron
Pâtes au thon	ldem	Omelette	Filet de poisson	ldem
****	Salade verte	Pommes sautées	Petits pois carottes	Riz aux petits légumes
Camembert	Yaourt fermier	Petit suisse	Tartare	Saint-Nectaire
Fruit de saison	Biscuit sec	Ananas chantilly	Cake "maison"	Fruit de saison







MENUS SEMAINE DU 24 AU 28 JANVIER



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

VVI	7) 8
MEX	

	MENU VÉGÉTARIEN		REPAS À THÈME MEXIQUE	
Salade de chou blanc	Potage de légumes	Mini quiche	Tortillas / guacamole	Concombres vinaigrette
Emincé de dinde aux champignons	Pizza aux trois fromages	Poisson pané	Chili con carne	Recette Cocoon and cooking : poulet, noix, miel
Omelette	ldem	Idem		Filet de poisson
Frites	Salade verte	Pâtes sauce tomate	Riz blanc	Pommes vapeur
Cantal AOP	****	Saint-paulin	Fromage frais	Yaourt nature sucré
Flan nappé caramel	Compote de pommes Biscuits	Fruit de saison	Flan coco	Pêche au sirop







MENUS SEMAINE DU 31 JANVIER AU 04 FÉVRIER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				MENU VÉGÉTARIEN
Betteraves au maïs	Duo de saucissons	Œufs mayonnaise	Potage de légumes	Carottes râpées
Beignets de calamars	Dos de cabillaud au four	Rôti de bœuf	Nuggets de poulet	Quiche tomates et courgettes
Feuilleté	Idem	Omelette	Nuggets de poisson	Idem
Haricots beurre aux oignons	Pommes de terre et carottes cuisinées	Frites	Gratin de pâtes	*****
Pont l'évêque AOP	Tomme grise	Carré de l'est	Yaourt fermier	Bûchette de chèvre
lle flottante	Fruit de saison	Créme dessert vanille	Fruit de saison	Crumble pommes bananes







MENUS SEMAINE DU 21 AU 25 FÉVRIER



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

			MENU VÉGÉTARIEN	
Concombre à la crème	Médaillon de surimi	Pâté de foie - cornichon	Friand au fromage	Potage courgettes vache qui rit
Beignets de calamars	Hachis parmentier	Blanquette de dinde	Omelette aux herbes	Filet de lieu à la crème
ldem	Brandade de poisson	Crêpe aux champignons	ldem	ldem
Gratin de chou-fleur	Salade verte	Pommes vapeur	Cœur de blé sauce tomate	Haricots verts
Camembert	Kiri	Fromage	Petit suisse nature sucré	Emmental
Entremets chocolat	Fruit de saison	Pomme HVE cuite au four	Fruit de saison	Paris brest







MENUS SEMAINE DU 28 FÉVRIER AU 4 MARS



5	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9				MADE IN RICH & AMERICA & The Shad of the Free	
	MENU VÉGÉTARIEN			REPAS À THÈME L'AMÉRIQUE	
3	Betteraves vinaigrette	Salade verte aux croûtons	Salade composée	Soda Salade verte au maïs	Carottes vinaigrette
A SI	Boules d'agneau à l'orientale	Gratin de pommes de terre Savoyard	Filet de hoki pané	Hamburger maison	Cassoulet "maison"
1	Poisson	(reblochon AOP)	ldem		Omelette campagnarde
1 Portal	Semoule couscous	***	Brunoise de légumes et riz	Frites	****
No.	Fromage blanc fruité	***	brie		Gouda
	Madeleine	Compote de	Yaourt Fermier	Sundae	Fruit de saison





