



Semaine du 30 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025

LUNDI 30/12

MARDI 31/12

MERCREDI 01/01

JEUDI 02/01

VENDREDI 03/01

# Fermé



Origine France



Plat végétarien



Spécialité du chef



Recette signature



Nouveauté



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Label rouge



Produit bio



Produit local



Plat terroir



Viande racée

Goûter




Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



LE JOUR DU

LUNDI 06/01	MARDI 07/01	MERCREDI 08/01	JEUDI 09/01	VENDREDI 10/01
Velouté de champignons	Salade de pommes de terre Salade de lentilles	Potage de légumes	Coleslaw rouge Salade iceberg	Céleri râpé Endives vinaigrette aux pommes
Raviolis au tofus	Colin crumble pain d'épices Omelettes	Escalope de poulet Achard de légumes et riz (haricots plats, carottes, haricots blancs, curry)	Hoki pané Pané de mozarella	Sauté de bœuf Coquillettes lentilles champignons
Emmental râpé	Epinards à la béchamel	Poêlée de légumes	Pommes campagnardes	Pâtes
Cocktail de fruits	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits	Tomme blanche
	Fruit de saison	Crème pralinée	Galette à la frangipane	Fruit de saison



Origine France



Plat végétarien



Spécialité du chef



Recette signature



Nouveauté



Label rouge



Produit bio



Produit local



Plat terroir



Viande racée



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter

Madeleine	Baguette	Pain au lait	Quatre-quarts	Baguette
Lait	Edam	Yaourt à boire	Smoothie mangue	Fromage frais
Fruit de saison	Compote de fruits	Chocolat	Compote de fruits	Confiture

elior



Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

LE JOUR DU

LUNDI 13/01	MARDI 14/01	MERCREDI 15/01	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
 Betteraves vinaigrette Maïs vinaigrette	Potage Crécy (Carottes) 	Pomelos Endives vinaigrette	Beignets de chou-fleur Laitue Iceberg	Potage Ardenais (Endives)
Colin thym citron Gâteau d'œufs	Merguez au jus Stick végétarien	Rôti de porc* Quenelles  béchamel	 Pâtes végétariennes (haricots rouges, petits pois)	 Hachis parmentier bœuf Hachis parmentier végétarien
Carottes	Lentilles au jus	Choux de Bruxelles et pommes de terre		
Saint Paulin	Carré frais	Mimolette	Emmental râpé	Fromage blanc
 Purée de fruits	Fruit de saison	Ile flottante	 Gâteau au yaourt	Fruit de saison

Origine France	Plat végétarien	Spécialité du chef	Recette signature	Nouveauté	Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe
Label rouge	Produit bio	Produit local	Plat terroir	Viande racée	

Goûter				
Baguette	Céréales	Baguette	Baguette	Sablé
Yaourt nature	Lait	Beurre	Gouda	Yaourt aromatisé
Confiture	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits



Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

LE JOUR DU

LUNDI 20/01	MARDI 21/01	MERCREDI 22/01	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01
Carottes râpées Chou blanc	Endives vinaigrette Salade de lentilles	Potage Choisy (Laitue)	Potage potiron	Chou rouge Macédoine
Sauté de veau Curry de pois chiche	Omelette 	Pâtes sauce fromagère au poisson Pâtes sauce fromagère	Colin mariné ail et fines herbes Quenelles  béchamel	Chicken wings Bouchées de blé panées
Semoule	Epinards béchamel		Haricots beurre	Pommes campagnardes
Fromage frais aux fruits	Edam	Tomme noire	Yaourt nature	Carré frais
Fruit de saison	Yaourt à la banane	Fruit de saison	Cake au citron	Purée de fruits

Origine France   
 Plat végétarien   
 Spécialité du chef   
 Recette signature   
 Nouveauté   
 Label rouge   
 Produit bio   
 Produit local   
 Plat terroir   
 Viande racée   
 Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter				
Baguette	Madeleine	Pain au lait	Baguette	Baguette
Brie	Fromage frais	Yaourt à boire	Beurre	Yaourt aux fruits
Compote de fruits	Fruit de saison	Chocolat	Compote de fruits	Miel





Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

LE JOUR DU



LUNDI 27/01	MARDI 28/01	MERCREDI 29/01	JEUDI 30/01	VENDREDI 31/01
Salade de pois chiches Mais	Potage Longchamps (Petits-pois)	Crêpe au fromage Laitue iceberg	Chou chinois Vinaigrette caramel	Potage de légumes
Merlu sauce citron Gâteau d'œufs	Boullgour égréné végétarien (Tomates, fruits secs)	Escalope de volaille Stick végétarien	Yakimeshi au bœuf (carottes, ciboulette, gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf) Emincé végétal asiatique (sauce soja, vinaigre de cidre, gingembre, brunoise de légumes)	Calamars à la romaine Bouchées de blé panées
Poireaux à la béchamel		Chou vert et champignons	Riz	Carottes
Mimolette	Yaourt nature	Saint Nectaire	Smoothie mangue vanille et noix de coco râpée et nougat chinois	Tomme blanche
Flan vanille coco	Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de fruits

Origine France   
 Plat végétarien   
 Label rouge   
 Spécialité du chef   
 Recette signature   
 Nouveauté   
 Le menu est cuisiné par le chef et son équipe

Label rouge   
 Produit bio   
 Produit local   
 Plat terroir   
 Viande racée

Goûter				
Baguette	Baguette	Madeleine	Rocher coco	Baguette
Beurre	Camembert	Lait	Fromage blanc	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote de fruits	Compote de fruits	Pâte de fruits	Confiture





Semaine du 03 au 07 Février 2025



LUNDI 03/02	MARDI 04/02	MERCREDI 05/02	JEUDI 06/02	VENDREDI 07/02
Chou rouge Carottes râpées	Potage de légumes	Salade de lentilles Laitue iceberg	Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux, pommes de terre)	Macédoine Salade de pommes de terre
Sauté de bœuf au curry Achard de légumes (haricots plats, carottes, haricots blancs, curry)	Colin poêlé Pané de blé	Rôti de veau Semoule façon couscous	Crozet sauce fromagère (Haricots blancs, fromage frais, ail et fines herbes, tomates, laurier)	Merguez Stick végétarien
Riz	Haricots beurre	Légumes tajine (carottes, courgettes, céleri, navets, pois chiches, poivrons, cannelle, cumin, raisins et pruneaux)	 Fromage blanc coulis de myrtilles	Brocolis
Pâte à tartiner	Cantal	Carré frais 	Fromage blanc coulis de myrtilles	Camembert
Crêpe	Fruit de saison	Purée de fruits  	Gâteau de Savoie 	Fruit de saison

Origine France   
 Plat végétarien   
 Spécialité du chef   
 Recette signature   
 Nouveauté   
 Label rouge   
 Produit bio   
 Produit local   
 Plat terroir   
 Viande racée   
 Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter				
Baguette	Céréales	Baguette	Pain au lait	Baguette
Edam	Lait	Yaourt à boire	Lait chocolat	Beurre
Fruit de saison	Compote de fruits	Miel	Crème de Marron	Compote de fruits



elior



### Semaine du 10 au 14 Février 2025

## LE JOUR DU

LUNDI 10/02	MARDI 11/02	MERCREDI 12/02	JEUDI 13/02	VENDREDI 14/02
Potage fermière (chou de Bruxelles, carottes)	Betteraves  Salade de maïs	Potage Breton (Haricots blanc, tomates)	Céleri râpé  Salade de lentilles	Carottes râpées  Chou rouge 
Parmentier poisson polenta carottes Parmentier végétarien 	Pizza au fromage  Laitue iceberg	Colombo de poisson Dahl de lentilles corail  Riz 	 Sauté de boeuf Emincé de pois  Petits pois	Escalope de volaille  Base andalouse (Champignons, maïs, petits pois, tandoor) 
Fromage frais aux fruits 	Tomme blanche	Gouda	 Carré frais 	 Yaourt nature 
Fruit de saison 	Purée de fruits   	Crème pralinée	Stracciatella copeaux chocolat 	Fruit de saison 



Origine France



Plat végétarien



Spécialité du chef



Recette signature



Nouveauté



Label rouge



Produit bio



Produit local



Plat terroir



Viande racée



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

### Goûter

Baguette	Sablé	Baguette	Pain au lait	Baguette
Gouda	Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Lait	Coulommiers
Compote de fruits	Fruits de saison	Chocolat	Confiture	Compote de fruits



Semaine du 17 au 21 Février 2025

LE JOUR DU Vege

LUNDI 17/02	MARDI 18/02	MERCREDI 19/02	JEUDI 20/02	VENDREDI 21/02
Betteraves Céleri râpé	Potage Crécy (carottes)	Houmous de pois chiches Laitue iceberg	Carottes râpées Salade de lentilles	Velouté aux champignons
Sauté de porc* au miel Semoule façon couscous	Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomates, oignons, citrons verts, ail) Quenelles marengo	Nuggets de poisson Bouchées de blé	Rôti de veau Gratin campagnard	Haricots rouges façon chili
Semoule aux petits légumes	Brocolis	Pommes campagnardes	Yaki curry (petits pois, chou fleur, pommes de terre, curry)	Riz
Camembert	Yaourt aux fruits	Carré	Fromage blanc	Emmental
Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau fraicheur Haripoire	Crème pralinée



Origine France



Plat végétarien



Spécialité du chef



Recette signature



Nouveauté



Label rouge



Produit bio



Produit local



Plat terroir



Viande racée



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter

Pain au lait	Baquette	Céréales	Baquette	Madeleine
Yaourt aux fruits	Beurre	Lait	Mimolette	Yaourt à boire
Pâte à tartiner	Compote de fruits	Compote de fruits	Fruit de saison	Gourde à boire





Semaine du 24 au 28 Février 2025

Vacances

LE JOUR DU

LUNDI 24/02	MARDI 25/02	MERCREDI 26/02	JEUDI 27/02	VENDREDI 28/02
Salade de pâtes à la parisienne Chou blanc	Potage de légumes	Œuf dur	Potage Ardenais (Endives)	Pomelos Taboulé semoule
Croustillant au fromage	Knack de la "Ferme de Challonges" Stick végétarien	Sandwich	Sauté de bœuf Emincé de pois	Colin crumble pain d'épices Quenelles  béchamel
Brocolis à la béchamel	Lentilles	Chips	Purée de céleri	Salsifis et champignons
Fromage frais	Camembert	Petit louis	Emmental	Fromage blanc coulis mangue
Flan vanille coco	Fruit de saison	Yaourt à boire	Fruit de saison	Cookies chocolat

Origine France   
 Plat végétarien   
 Spécialité du chef   
 Recette signature   
 Nouveauté   
 Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe  
 Label rouge   
 Produit bio   
 Produit local   
 Plat terroir   
 Viande racée

Gôûter				
Baguette	Pain au lait	Madeleine	Baguette	Céréales
Coulommiers	Yaourt aux fruits	Lait	Yaourt nature	Lait
Fruit de saison	Compote de fruits	Banane	Confiture	Fruit de saison