Menus communs 2020 / 5 composantes

Inspirations sOgeres

Du 6 au 10 Janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé Carottes Rapées Salade de Mais	Paté de Campagne Salade d'endives Betteraves Cubes	Macédoine mayonnaise Radis Roses Champignons à la Créme	Salade croquante de pommes et oranges Emincé de chou rouge Salade de pommes de Terre	Potage de poireaux et pommes de terre Celeri Rapés Crépe au Fromages
Plat protidique	Cordon bleu Filet de merlu sauce citron	Pâtes au potiron et carottes mozzarella Paupiette de veau	Sauté de Porc Œufs florentine	Steak haché de Boeuf au jus Rôti de dinde	Paëlla de la mer Tarte aux trois Fromages
Sa garniture	Petits pois mijotés Purée de pommes de terre	Carottes Vichy Coquilletes	Potatoes Bouquetiere de Légumes	Haricots beurre au jus de légumes Semoule	Riz Epinards sauce béchamel
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Cantafrais Cantadou ail et fines herbes	Camembert Pointe de brie	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Emmental Mimolette
Desserts au choix	Fruit au choix Barre Bretonne	Compote tous fruits allégée en sucre Gateau Noix de Coco	Fruit au choix Beignets aux pommes	**Galette des Rois**	Fruit au choix

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Menus communs 2020 / 5 composantes

Inspirations sOgeres

Du 13 au 17 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œuf Dur Mayonnaise Salade d'Endives Salade de pates	Emincé d'endives et oignons frits Salade de mâche et betteraves Vinaigrette moutarde	Chou Rouge Concombre	Carottes Rapées Salade iceberg et croûtons Saucisson à l'Ail	Potage au Vermicelles Chou chinois Rondelles de Surimi
Plat protidique	Poulet sauce au paprika et persil Boulettes de mouton	Sauté de bœuf sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate) Filet de merlu sauce crème aux herbes	Omelette sauce basquaise Rôti de porc	Filet de Hoki Cuisse de poulet rôti	Poisson pané frais et quartier de citron Bolognaise de Canard
Sa garniture	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte) Semoule	Riz Safrané Purée de betteraves	Haricots verts Blé	Frites Ratatouille	Epinards branche en béchamel Penne
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature Fromage frais de campagnes	Tomme blanche Coulommiers	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Petits Suisses Rondelé aux Fines Herbes	Gouda Saint Paulin
Desserts au choix	Ile Flotante Fruit au choix	Mousse au chocolat au lait Fruit au Choix	Salade de fruits	Pomme à boire à la cannelle	Compote De Pommes Fruit au choix

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Menus communs 2020 / 5 composantes

Du 20 au 24 Janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pâtes composée Salade de pommes de terre aux herbes Vinaigrette moutarde	Salade de betteraves Salade de haricots beurre à l'échalote	Salade verte Choux bicolores Saucisson à l'Ail	Taboulé à la Menthe *Pâté de mousse de canard	*****Amuse-bouche : Trio de riz (sauvage, indica, rouge)***** Carottes rémoulade aux pommes et raisins secs Céleri vinaigrette moutarde
Plat protidique	Sauté de dinde sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Dès de poisson sauce béchamel aux épices douces	Crispidor à l'emmental Emincé de volaille saveur kebab	Pavé de hoki sauce basilic Clafoutis de légumes d'hiver	Burger de Veau Gratin de cannelloni	Potimentier de poisson (purée de potiron et pommes de terre) Merguez
Sa garniture	Carottes à la ciboulette Pommes de terre rissolées	Riz sauce tomate Navets braisés	Ratatouille Boulgour	Lentilles mijotées Trio de légumes d'hiver au gratin	Semoule Légumes Couscous
Produits laitiers au choix	Carré Pont l'Evêque AOP	Petit cotentin Fraidou	Saint Nectaire AOP Mimolette	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais nature	Edam Montboissié
Desserts au choix	Fruit au choix	Assiette de fruits d'hiver (orange – kiwi)	Liégeois chocolat Liégeois à la vanille	Fruit au choix	Morceaux d'ananas au sirop Cocktail de fruits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Menus communs 2020 / 5 composantes

Du 27 au 31 Janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade d'endives Vinaigrette moutarde Champignons frais émincés salade Colewlaw	Salade de mâche et betteraves rouges Pomelo et sucre	Pizza tomate et fromage	***Les pas pareille*** Carottes râpées et maïs ou olives noires Vinaigrette moutarde	Œuf dur mayonnaise Carottes Rapées Salade de pates au surimi
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce forestière (champignons) Curry de légumes et pommes de terre	Roti de Porc Pavé de colin sauce pomme curry crémée	Céléri'mentier Omelette	Cuisse de Poulet Steak Haché	Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces Sauté de dinde sauce aux olives
Sa garniture	Carottes Vichy Boulgour	Pâtes Cavatappi Légumes façon Maillot	Haricots Verts Frites	Brocolis Semoule	Riz Petits pois
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire Cantal AOP	Pointe de brie Camembert	Fromage blanc nature Fromage frais de campagne	Cantadou ail et fines herbes Vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt nature
Desserts au choix	Eclair au Chocolat Compote de pommes allégée en sucre	Banane au Caramel Flan au chocolat	Tarte aux pommes Fruit au choix	**Gâteau sucré** **Cocktail de Fruits**	Fruit au choix Mousse au chocolat

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef