

## **SEMAINE DU 2 AU 6 JANVIER 2024**

Réservation au 03 84 36 34 22 au au 03 84 56 31 19

\*2/8

\*8

\*2

#### Présence possible d'allergènes :

1 - L'oeuf

8 - Le gluten

2 - Le lait

9 - Le céleri

3 - Le poisson

10 - Les fruits à coques

4 - Les crustacés

11 - Le Lupin

6 - Les arachides

5 - Les mollusques 12 - Le sésame 13 - Le Soja

7 - La moutarde

14 - Les sulfites

### LUNDI

FÉRIÉ

JOUR DE L'AN

**RESTAURANT** 

FFRMÉ

### **MARDI**

Tarte flambée

Saucisse fumée



Lentilles

Tartare ail et fines herbes

Fruit de soison

**VENDREDI** 



#### **MERCREDI**

Potage



Civet de cerf



\*1/8 **Pâtes** 

\*2/14

\*8

\*2

\*2

\*2 Munster

> Pana cotta au coulis exotique



### **JEUDI**

Charcuterie

Filet de lieu sauce \*2/3/8 estragon



Riz

\*2 Comembert

\*1/2/8 Pâtisserie





### SAMEDI

\*1/2/8 Tarte chèvre tomates

Rôti de porc jus corsé (FAIT) \*2/8



Pommes persillées

Fromage

Café liégeois



### **SEMAINE DU 8 AU 12 JANVIER 2024**

Réservation au 03 84 36 34 22 au au 03 84 56 31 19

\*1/7/14

\*2/3/8

\*2

\*2/8

#### Présence possible d'allergènes :

1 - L'oeuf

8 - Le gluten

2 - Le lait

9 - Le céleri 10 - Les fruits à coques

3 - Le poisson 4 - Les crustacés

11 - Le Lupin

5 - Les mollusques 6 - Les arachides

**MERCREDI** 

Potage

Escalope de dinde

à la crème

**Pâtes** 

St nectoire

12 - Le sésame

13 - Le Soja

7 - La moutarde

14 - Les sulfites

### LUNDI

\*1/7/9/14 Salade de celeri au curry

\*8 Echine de porc fumée



\*1/8 **P**âtes

\*2 Comembert

Golette des rois \*1/2/8/10

### **MARDI**

Salade piémontaise





**Fmmental** 

Compote de pommes



\*2/9/14

\*2/8

\*2/14

\*2

\*2

\*1/2/8

\*2/8

\*2

Mousse au chocolat blanc



### **JEUDI**

\*1/2/8 Charcuterie

\*8

Chili con carne



Riz

\*2 Yoourt sucré

Fruit de saison

### **VENDREDI**

\*7/9/14 Potage



Sauté de veau marengo





Crème caramel (pa+pl) \*2 Flan nappé caramel (scolaires)

## **SAMEDI**

Croque monsieur

Tortellinis à la ricotta \*1/2/8



Sauce gorgonzola

Fromage

Tartelette fine \*1/2/8 aux pommes



## **SEMAINE DU 15 AU 20 JANVIER 2024**

Réservation au 03 84 36 34 22 au au 03 84 56 31 19

#### Présence possible d'allergènes :

1 - L'oeuf

8 - Le gluten

2 - Le lait

9 - Le céleri 10 - Les fruits à coques

3 - Le poisson 4 - Les crustacés

11 - Le Lupin

5 - Les mollusques 12 - Le sésame 6 - Les arachides

13 - Le Soja

7 - La moutarde

14 - Les sulfites

	LUNDI		MARDI		MERCREDI
*1/2/8	Friand au fromage	*2/9/14	Potage FAIT 66	*1/3/8	Terrine de poisson
*2/8	Filet de poulet au pesto	*2/8	Blanquette de veau FAIT NAISON PRIZ	nde tongre (CAISE *8	Rôti de porc au thym
	Salsifis	*2	St Albray		Duo de légumes
*2	Mimolette		Crème diplomate (pa+pl) 🥌	*2	Gouda
	Fruit de saison	*1/2/8	Crème diplomate (pa+pl) Riz au lait (scolaires)	ON	Fruits au sirop

### **JEUDI** Potage \*2/9/14 Emincé de boeuf \*8 **Brocolis** \*2 Kiri \*1/2/8 Patisserie FAIT

	VENDREDI			
*7/14	Salade de haricots			
*2/3/4/8	Filet de colin sauce bisque			
	Pomme vapeur			
*2	Brie			
*2/10	Crème café (pa+pl) Crème praline (scolaires)			

# SAMEDI

\*1/2/8

\*2/3/8

\*2

\*1/2/8

Charcuterie Cuisse de pintade aux raisins secs Petit pois Fromage Gâteau basque



## **SEMAINE DU 22 AU 27JANVIER 2024**

Réservation au 03 84 36 34 22 au au 03 84 56 31 19

#### Présence possible d'allergènes :

1 - L'oeuf

8 - Le gluten

2 - Le lait

9 - Le céleri

3 - Le poisson 4 - Les crustacés

10 - Les fruits à coques 11 - Le Lupin

5 - Les mollusques

12 - Le sésame

6 - Les arachides

13 - Le Soja

7 - La moutarde

14 - Les sulfites

### LUNDI

\*2/9/14

Potage



\*8 Escalope de dinde viennoise

> Haricots blancs à la tomate

\*2 Comembert

\*1/2/8

lle flottante (FAIT MAISON)



### **MARDI**

\*3/4/7/14

\*2

\*8

\*2

\*1/2/8

Salade composé FAIT au surimi

Sauté de porc aux olives FATT MAISON

Epinard à la crème

Tartare

Pâtisserie

## MERCREDI

Macédoine de légumes

Couscous garni



Semoule

\*8



Montcendré

Salade de fruits FAIT



### **JEUDI**

\*1/2/8 Tarte aux poireaux



\*7/9/14

Emincé de veau 🕿

crème curry

**Pâtes** 

Yoourt sucré

Fruit de saison 🚒

#### **SAMEDI**

Fromage de tête

Poitrine de veau farcie



Pommes persillées

Fromage

\*2

\*1/8

\*8

\*1/2/8 Tarte aux pommes

Pavé de merlu sauce \*2/3/8 beurre blanc Choux romanesco \*2 St Paulin \*2 Crème pistache

**VENDREDI** 

Potage



\*2/8

\*1/8