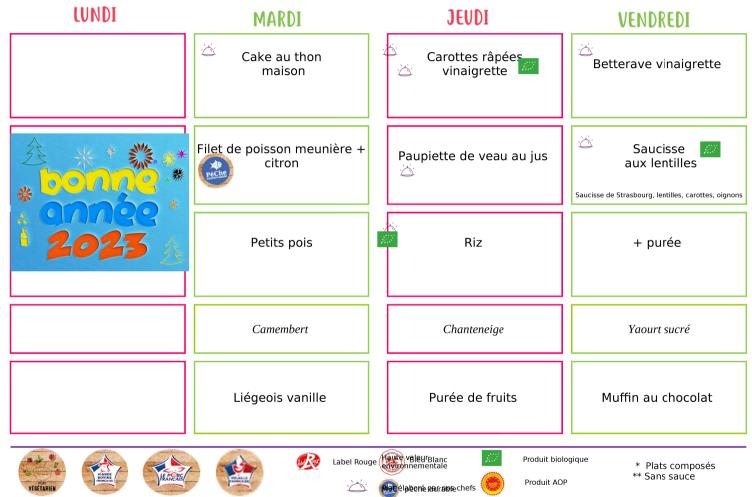




Semaine 1 du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier 2023



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.





Semaine 2 du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier 2023

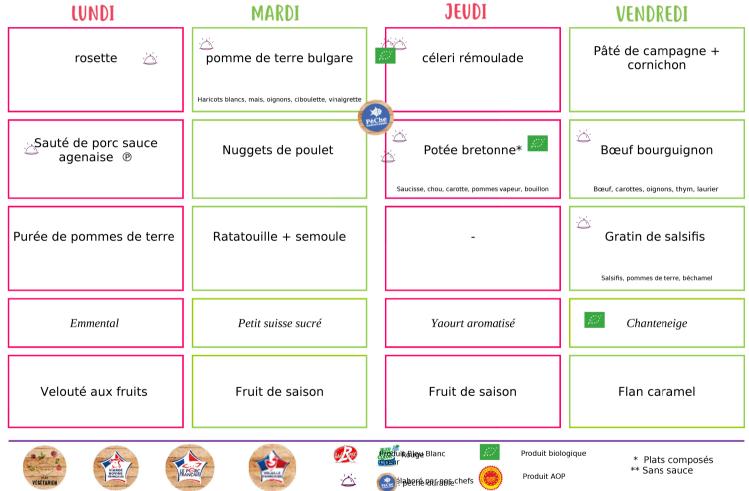
MARDI JEUDI LUNDI **VENDREDI** Œuf dur galantine de volaille carottes râpées vinaigrette salade jurassienne mayonnaise Chou rouge, échalote, pommes, vgtte Ö Sauté de poulet sauce Steak haché Filet de poisson sauce Jambon grill sauce madère sauce barbecue forestière Armoricaine Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème Purée de Carottes persillées Semoule anocchis pommes de terre Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons Buchette mi-chèvre Petit suisse sucré Gouda Mimolette Far aux pruneaux Fruit de saison Brioche des rois Fruit de saison maison Label Rouge Produit biologique * Plats composés ** Sans sauce Produit AOP echefs par appechefs

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.





Semaine 3 du lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.







** Sans sauce

Produit AOP

Semaine 4 du lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023

JEUDI LUNDI MARDI **VENDREDI** Pâté de campagne 🌥 Samoussa de légumes Salade piémontaise salade coleslaw cornichon Galette riz, oignons, riz, carottes, petits pois, vermicelles P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise Chou blanc, chou rouge, vgte Filet de poisson 🛎 Boulette de bœuf sauce Rôti de porc Sauté de porc sauce aigre au caramel tomate 🛆 sauce beurre blanc douce Concentré tomate, oignons, céleri, ail, herbes, fond. Concentré de tomate, tomate pelée, vinaigre, jus Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass d'ananas, jus de poulet, ass Poêlée Poêlée asiatique Petits pois Pommes vapeur campagnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes Nashi Yaourt sucré Petit suisse sucré Camembert Cake aux raisins secs Rocher coco Ananas au sirop Fruit de saison maison Produit & lique Blanc Produit biologique * Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

Élaberé Retrappechefs





Semaine 5 du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Céleri rémoulade	macédoine mayonnaise	Cervelas
Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte			
Paupiette de veau au jus	Pâtes à la carbonara*	Sauté de bœuf épices	Filet de poisson meunière
Fond + roux, oignons, ass			
frites au four	-	purée	Purée de potiron
Brocolis et fromage			Potiron, pommes de terre
Edam	Coulommiers	Vache Picon	Velouté aux fruits
Flan vanille	Purée de fruits	Crêpe au chocolat	Fruit de saison
* Plats composés ** Sans sauce			

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.







Semaine 6 du lundi 6 février au vendredi 10 février 2023

LUNDI MARDI **VENDREDI JEUDI** pâté de campagne + Carottes râpées vinaigrette Macédoine 🖄 Salade romaine cornichon de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, Pâtes, dès de dinde, emmental, cerfeuil, votte Butternut, pommes de terre Paupiette Sauté de bœuf Cordon bleu Chipolatas de dinde au jus aux épices à la dinde Sauce tomate, oignons, carottes, 4 épices, fond brun, herbes aromatiques. Flageolets Riz Petits pois Haricots beurre à la tomate Camembert Buchette mi-chèvre Petit moulé Yaourt sucré Beignet Mousse au chocolat Fruit de saison Purée de fruits aux pommes



























D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui contributé les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assure l'al Contributé du Meri. En outre, nous nous réservoirs le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclairation obligatoire qui s'intègre dans le dispositif

déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »