



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |

Menu Marsannay

Du 02 janv. au 08 janv.




Du 09 janv. au 15 janv.




Du 16 janv. au 22 janv.




Du 23 janv. au 29 janv.

LUNDI

Steak haché **BIO** sauce tomate
Macaronis **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

   Filet de poisson poché et citron
Carottes **BIO** persillées
Saint nectaire AOP
Crème dessert **BIO**




   Salade de riz **BIO**
Steak haché **BIO** au jus
Haricots verts **BIO** à l'ail
Yaourt nature **BIO**




   Céleri râpé **BIO** vinaigrette
Sauté de boeuf **BIO** sauce tomate
Tortis
Vache qui rit **BIO**




  

MARDI

Carottes râpées **BIO**
Sauté de veau au jus
Pommes de terre rissolées
Carré frais **BIO**

   Salade de pâtes **BIO**
Galette végétale tomate mozzarella
Epinards **BIO** à la crème
Bûchette mélangée




   Chou rouge frais **BIO** vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce indienne
Semoule **BIO**
Camembert




   Salade de brocolis **BIO**
Emincé de Volaille sauce Forestière (local)
Carottes **BIO** sautées aux oignons
Carré frais **BIO**
Fruit **BIO** de saison




  

MERCREDI

Salade de lentilles **BIO** à la vinaigrette d'échalote
Sauté de volaille à la moutarde (**BIO**)
Fricassée de légumes
Vache qui rit **BIO**

   Velouté de potiron
Croziflette de volaille
Plateau de fromages n°3
Fruit de saison




   Salade de pâtes **BIO**
Cordon bleu
Gratin de brocolis **BIO**
Brie




   Cake du chef aux légumes
Steak haché sauce diable **BIO**
Gratin de courges **BIO**
Yaourt aromatisé




  

JEUDI

Velouté de brocolis **BIO**
Macaronis bolognaise et râpé
Camembert **BIO**

   Coleslaw **BIO** du chef
Sauté de boeuf **BIO** sauce aigre douce
Coquillettes **BIO**
Chanteneige **BIO**




   Betteraves **BIO** en salade
Jambon blanc
Pommes vapeur et fromage à raclette
Compote de pommes **BIO**




   Salade de maïs au curry
Omelette **BIO**
Purée de pommes de terre **BIO**
Comté AOP




  

VENDREDI

Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Blé **BIO** aux petits légumes **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Galette des rois aux pommes du chef

   Cake au fromage
Aiguillettes de poulet au jus
Purée de chou fleur **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé

   Curry indien (pommes de terre, carottes, poivrons)
Boullghour **BIO**
Morbier
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

   Carottes râpées **BIO**
Quenelles **BIO** sauce aurore
Purée de panais
Emmental

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale





BIEN MANGER en restauration collective






C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 05 FÉVRIER 2023 |





Menu Marsannay

Du 30 janv. au 05 févr.





LUNDI

Salade de brocolis **BIO**  
 Emincé de volaille au jus 
 Coquillettes 
 Camembert **BIO** 

MARDI

Salade coleslaw **BIO**  
 Saucisse de volaille **BIO** 
 Macaronis **BIO** et fromage râpé
 Carré frais **BIO** 





MERCREDI

Sauté de porc * sauce soja et miel 
 Riz **BIO** cantonnais  
 Petit suisse **BIO** aromatisé 
 Kaki

JEUDI

Crêpe au fromage
 Salade **BIO** de saison  
 Yaourt nature **BIO** 
 Crêpe au sucre

VENDREDI

Betteraves **BIO** en salade  
 Boulettes de boeuf **BIO** au jus 
 Purée de pommes de terre
 Fromage blanc **BIO** 

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
 Pêche durable
 Bleu Blanc Coeur
 AOP
 AOC
 IGP
 HVE
 BIO
 Produit de la ferme
 Certification
 environnementale

