












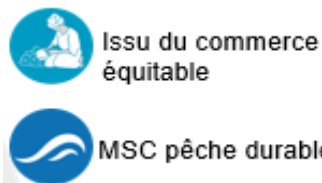


Menus de la Semaine du 03 au 07 Janvier 2022

















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Partage de la galette	
<p>Cordon bleu de volaille </p> <p>Haricots verts frais <i>de la ferme d'Orsonville (78)</i> et lentilles <i>du Pays d'Othe</i>  </p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Soupe de légumes (carottes, brocolis) de la ferme des Mureaux (78)</i> </p> <p>Pâtes et sauce façon mornay aux petits légumes et quenelles </p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p>	<p>Rôti de bœuf jus aux oignons </p> <p>Potatoes sauce cocktail</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Salade verte & croûtons et cheddar</p> <p>Sauté de porc au curry  S/P: sauté de dinde au curry </p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Chou blanc Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Potimenter de poisson (dés de poisson)  </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>

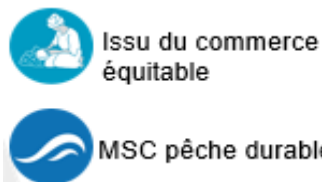


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 10 au 14 Janvier 2022













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			La lentille 	
Poulet sauce 4 épices 	Emincé d'endives Vinaigrette moutarde Et saint nectaire AOP 	 Omelette sauce tomate 	Panais rémoulade aux pommes et emmental	Potage de légumes 
Carottes persillées et blé	Sauté de bœuf sauce façon orientale (épices, oignons rouges, tomate) 	Haricot beurre et pâtes	Colin d'Alaska pané et citron 	Tartiflette 
Tomme blanche	Semoule	Fromage blanc nature	Epinards branches béchamel et riz 	Yaourt aromatisé
Fruit de saison 	 Purée de pomme locale maison 	Salade de fruits frais 	Moelleux chocolat lentilles du Pays d'Othe  	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 17 au 21 Janvier 2022
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			L'inde	
Paella de la mer 	Beignet stick mozzarella 	Potage de légumes  Colin d'Alaska sauce végétal au cerfeuil	Carottes râpées  vinaigrette miel gingembre	Rôti de veau et ketchup 
Carré	Purée de potiron	Chou fleur sauce béchamel 	Cuisse de poulet sauce tikka massala 	Coquillettes  <i>du Pays d'Othe</i> 
Fruit de saison 	Petit fromage frais aux fruits	Riz au lait	Riz	Gouda
	Fruit de saison 		Lassi mangue 	Fruit de saison

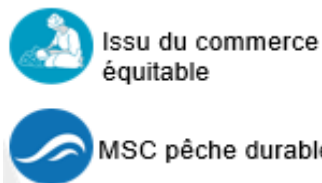


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 24 au 28 Janvier 2022




















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			La fève 	
	Emincé d'endives Et gouda		Betteraves  <i>Vinaigrette moutarde</i> Et tomme	Coleslaw
Epinardmentier  	Hoki sauce citron 	PLAT REGIONAL	Jambon de dinde 	Bolognaise de canard 
	Riz safrané 	Bœuf bourguignon 	Poêlée de carottes, fève sauce aigre douce	Penne Bio semi complet 
Bûche de lait de mélange	Lacté saveur vanille	Pommes de terre persillées	 Gâteau aux pommes  <i>farine bio du Moulin de Brasseuil (78)</i>	Yaourt nature
Fruit de saison 		Cantal AOP 		
		Fruit de saison 		



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 31 janvier au 04 Février 2022













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			Vive les crêpes	
<p>Filet de poisson sauce curry  </p> <p>Blé </p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Quenelle nature sauce tomate </p> <p>Riz </p> <p>île de France Terre de saveurs   </p> <p>maison </p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Rôti de veau au jus </p> <p>Carottes et boulgour </p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Chou rouge  Vinaigrette au cidre Et mimolette</p> <p>Brocolimentier aux 2 poissons (dés saumon et poisson blanc) </p> <p>Crêpe nature sucrée Ou pâte à tartiner</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce provençale </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit de saison </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 07 au 11 Février 2022












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de bœuf sauce miroton 	Couscous aux légumes 	Salade verte et croûtons Vinaigrette à l'huile de noix	Coleslaw blanc  Vinaigrette moutarde Et cantal AOP 	Potage de légumes 
Haricots beurre et pommes de terre <i>de la ferme d'Orsonville (78)</i>		Echine de porc ½ sel sauce diable 	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Emincé de thon sauce oseille
Tomme blanche	Fromage blanc	Lentilles mijotées <i>du Pays d'Othe</i> 	Pommes paillason	Carottes
Fruit de saison 	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre  <i>de la bergerie nationale de Rambouillet (78)</i>	Flan vanille nappé caramel	Cake au chocolat <i>farine bio du Moulin de Brasseuil (78)</i> 

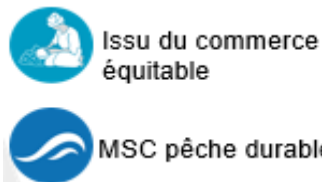


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 14 au 18 Février 2022
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou chinois <i>Vinaigrette au miel</i></p> <p>Tortis et sauce fromagère </p> <p>Fromage blanc nature </p>	<p> Marée fraîche </p> <p>Poisson frais sauce Marseillaise (<i>tomate, huile d'olive, soupe de poisson</i>)</p> <p>Carottes rondelles et riz</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gouda </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  <i>de la ferme des Mureaux (78)</i></p> <p>Vinaigrette moutarde </p> <p>Emincé de bœuf sauce poivrade </p> <p>Haricots verts frais persillés <i>de la ferme d'Orsonville (78)</i></p> <p>Gâteau aux épices <i>farine bio du Moulin de Brasseuil (78)</i> </p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Epinards béchamel et blé </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>

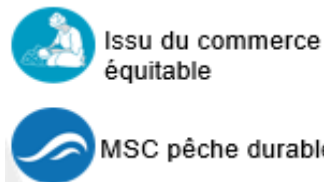


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 21 au 25 Février 2022




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte Vinaigrette à l'huile de colza/olive citron Et édam	Carottes râpées  Vinaigrette moutarde	Potage de légumes 	
Colin d'Alaska sauce basquaise 	 Sauté de dinde sauce au paprika	 Clafoutis (œuf bio) de patate douce, pommes de terre et mozzarella 	Rôti de bœuf sauce moutarde 	 Poulet rôti aux herbes de Provinces
Semoule 	Gratin de chou fleur		Haricot beurre persillés	Riz Bio semi complet 
Tomme blanche		Petit fromage frais et sucre	Fruit de saison	Saint nectaire AOP 
Fruit de saison 	Cake aux poires  farine bio du Moulin de Brasseuil (78) 			Fruit de saison

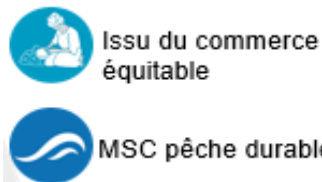


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 Février 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg et Croûtons vinaigrette moutarde</p> <p>Emincé de dinde sauce caramel </p> <p>Frites </p> <p>Yaourt nature et sucre  <i>de la bergerie nationale de Rambouillet (78)</i></p>				



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

