



Du 29 Novembre au 3 Décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>MENU 4 COMPOSANTES</i>	VENDREDI <i>MENU VEGETARIEN</i>
Carottes râpées BIO & citron	Pain de légumes sauce aneth	Rillettes comme une brandade	Céleri BIO rémoulade	Potage de légumes BIO
Sauté de veau sauce bédouin	Jambon blanc (GAEC BUTIN) <i>SP : Jambon de dinde</i>	Rôti de bœuf au jus	Poulet rôti BIO (Emincé pour mat)	Tortellinis Tri Ricotta ciboulette
Polenta BIO	Purée de potiron BIO	Printanière de légumes BIO saveur jardin	Brocolis béchamel	(plat complet)
Vache qui rit	Yaourt BIO aromatisé à la myrtille	Crèmeux bourguignon	* * *	Fromage blanc nature & sucre
Compote de poires	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Salade de fruits	Flan patissier

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



*Plats fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



elior

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 6 au 10 Décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
Salade coleslaw BIO	Taboulé à la semoule BIO	Salade de pâtes BIO	Salade Iceberg vinaigrette & croustons	Terrine de légumes sce fromage blanc
Emincé de poulet sauce forestière	Chipolatas au jus (GAEC BUTIN) <i>SP : Saucisse de volaille</i>	Steak haché & moutarde	Croustillant au fromage	Pavé de merlu sauce citron
Purée de panais	Courgettes BIO saveur colombo	Haricots verts BIO	Poireaux émincés béchamel & pomme de terre BIO	Riz BIO au curry
Brillat Savarin	Yaourt aromatisé BIO à la pêche	Epoisses	Yaourt nature BIO & sucre	Soumaintrain
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes aux 4 épices	Gâteau Anniversaire Cake à la farine d'épeautre & cerise noire	Fruit de saison BIO
Pain aux céréales	Pain	Pain BIO	Pain	Pain BIO

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 13 au 17 Décembre 2021

LUNDI MENU VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE NOEL	VENDREDI MENU 4 COMPOSANTES
Betteraves BIO vinaigrette	Pâté de foie (GAEC BUTIN) & cornichons <i>SP : Roulade de volaille & cornichons</i>	Chou rouge & Salade Iceberg	Rillettes de Saumon / Lit de mâche	Salade de blé BIO à l'orientale
Raviolis BIO au tofu	Aiguillettes de colin meunière	Merguez au jus	Filet de dinde sauce Noël au pain d'épices	Filet de limande sauce citron
(plat complet)	Purée de brocolis	Semoule BIO & légumes couscous	Pommes smile	Carottes Vichy BIO
Chaource	Fromage blanc nature BIO & sucre	Langres Chalency	Clémentine & Chocolat de Noël	***
Fruit de saison BIO	Madeleine BIO	Compote pommes	Bûche de Noël maison	Crème vanille BIO
Pain	Pain BIO	Pain	Pain BIO	Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire






























Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 20 au 24 Décembre 2021 VACANCES

LUNDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de riz BIO à la parisienne	Maquereau à la tomate	Roulé au fromage	Salade Iceberg & maïs	 Céleri rémoulade
Œufs durs béchamel	  Sauté de bœuf BIO	Blanc de poulet & crème	Filet colin pané et citron	Escalope de volaille aux marrons
Epinards	  Lentilles BIO au jus	 Haricots verts BIO	 Riz BIO créole sauce tomate	Jardinière de légumes
Brie	 Crémeux bourguignon	 Fromage blanc nature & sucre	Rouy	  Yaourt BIO aromatisé à la cerise
 Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	  Soupe de framboise	  Compote de poires	 Gâteau Façon Brownie
 Pain	 Pain BIO 	 Pain	 Pain BIO 	 Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire




























Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 27 au 31 Décembre 2021 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	VENDREDI
 Chou fleur BIO vinaigrette	Endives & croustons	Macédoine mayonnaise	  Carottes râpées BIO vinaigrette	Roulade de volaille & cornichon
 Filet de colin meunière	 Spaghetti BIO bolognaise BIO	 Sauté de veau sauce paprika	Escalope de blé panée sauce fromage blanc curry	Filet de Cabillaud aux condiments
 Boulgour BIO aux petits légumes	(plat complet)	Flageolets	 Petits pois BIO	  Pommes sautées BIO
Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est	  Yaourt nature BIO & sucre	Saint Nectaire	 Langres
  Fruit de saison BIO	 Compote de pomme banane 	 Fruit de saison	 Moëlleux aux marrons	Pêche au sirop
 Pain BIO 	 Pain	 Pain	 Pain BIO 	 Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 03 au 07 Janvier 2022

LUNDI MENU 4 COMPOSANTES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VEGETARIEN
Salade verte & chou blanc	Betteraves BIO & maïs	Pain de sardines sauce tomate aneth	Céleri BIO rémoulade	Salade verte
Omelette BIO et emmental	Sauté de porc BIO dijonnaise <i>SP : Sauté de volaille dijonnaise</i>	Steak haché sauce poivre	Escalope de poulet à la crème	Raviolis au tofu BIO
Riz BIO sauce tomate	Chou Romanesco au beurre	Poêlée de légumes BIO saveur soleil	Potiron BIO béchamel	(plat complet)
***	Camembert	Fromage blanc nature & sucre	Yaourt BIO aromatisé à la poire	Soumaintrain
Semoule au lait BIO	Fruit de saison	Salade de fruits	Galette des Rois	Fruit de saison
Pain	Pain BIO	Pain	Pain BIO	Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Volaille Label Rouge

Bœuf Race à Viande

Produits Locaux



Plats fabriqués sur la cuisine

Innovation culinaire

Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 10 au 14 Janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw BIO	Saucisson (GAEC BUTIN) & cornichons <i>SP : Roulade de volaille & cornichons</i>	Salade de riz BIO à la parisienne	Salade de mâche & croutons	Potage légumes BIO
Poulet rôti BIO au jus (Emincé pour mat)	Filet de Hoki sauce fromage frais	Boulettes de soja BIO sauce tomate	Bœuf bourguignon	Hachis Parmentier
Coquille BIO	Blé aux petits légumes BIO	Purée de potimaron	Carottes Vichy	(Purée de pommes de terre BIO)
Crèmeux bourguignon	Chaource	Langres	Yaourt nature BIO & sucre	Petit suisse aromatisé
Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Gâteau d'Anniversaire Far breton	Fruit de saison
Pain BIO	Pain au sésame	Pain	Pain	Pain BIO

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 17 au 21 Janvier 2022

LUNDI	MARDI MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU 4 COMPOSANTES
Salade de coquillettes BIO brunoise & yaourt	Betteraves BIO vinaigrette	Cake à la farine de seigle saumon épinard	Salade Iceberg & vinaigrette aux fruits rouges	Salade d'endives & dés de fromage
Filet de Limande à l'estragon	Semoule BIO façon couscous	Bolognaise	Rôti de bœuf BIO au jus	Emincé de poulet sauce grand-mère
Haricots verts BIO	(plat complet)	Spaghetti	Purée de pommes de terre Bio	Jardinière de légumes BIO
Epoisses	Fromage blanc nature BIO & sucre	Biscuit	Tomme	* * *
Fruit de saison BIO	Gaufre	Ile flottante	Compote de pommes	Tarte aux pommes
Pain	Pain BIO	Pain	Pain	Pain BIO

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats Maison



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 24 au 28 Janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	VENDREDI
Rilette de sardines	Salade iceberg	Salade verte & chou rouge	Salade de lentilles BIO Taboulé BIO	Carottes râpées à la méridionale
Chipolatas (GAEC BUTIN) SP : Saucisse de volaille	Tagliatelle de saumon BIO	Steak haché & moutarde	Pavé fromager	Eminé de volaille sce crème
Purée Saint Germain BIO	(plat complet)	Blé BIO	Epinards BIO à la crème	Petits pois
Brillat Savarin	Fromage blanc nature	Crèmeux bourguignon	Bûchette mi-chèvre	Yaourt BIO aromatisé à la myrtille
Fruit de saison BIO	Salade de fruits	Fruit de saison	Compote de poires	Madeleine BIO
Pain	Pain BIO	Pain	Pain	Pain BIO

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats Maison



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 31 Janvier au 04 Février 2022

LUNDI MENU VEGETARIEN	MARDI CHANDELEUR	MERCREDI	JEUDI MENU 4 COMPOSANTES	VENDREDI NOUVEL AN LUNAIRE
Salade coleslaw	Pâté de foie (GAEC BUTIN) & cornichons SP : Pâté de volaille & cornichons	Brocolis tartare	Céleri BIO rémoulade	Chips de crevettes
Boulgour BIO façon cantonnais	Paëlla au poisson (poisson à part)	Sauté d'agneau sce orientale	Sauté de bœuf sce chasseur	Sauté de porc BIO au caramel SP : Sauté de volaille au caramel
(plat complet)	Riz Bio	Purée de potiron	Beignet Chou fleur	Poêlée de légumes asiatique
Saint Nectaire	Yaourt nature BIO	Soumaintrain	* * *	Yaourt BIO aromatisé à la framboise
Fruit de saison BIO	Crêpe au chocolat	Fruit de saison	Crème vanille BIO	Flan coco
Pain	Pain BIO	Pain	Pain BIO	Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats Maison



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 07 au 11 Février 2022

LUNDI	MARDI MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade verte vinaigrette & croûtons	Rillettes de Sardines	Salade verte	Saucisson à l'ail (GAEC BUTIN) & cornichons <i>SP : Roulade de volaille & cornichons</i>
Limande meunière	Pizza aux légumes BIO	Steak haché sce poivre	Tartiflette aux lardons <i>SP : Tartiflette au fromage</i>	Suprême de Hoki sauce ciboulette
Poêlée de champignons & haricots verts	* * *	Coquillettes BIO semi complètes	(pommes de terre BIO)	Brocolis BIO béchamel
Yaourt nature BIO & sucre	Langres	Emmental	Biscuit	Fromage blanc nature & sucre
Beignet à la framboise	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire Brownies maison
Pain	Pain	Pain BIO	Pain aux céréales	Pain BIO

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Plats Maison



Volaille Label Rouge



Innovation culinaire



Bœuf Race à Viande



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



































Produits Locaux



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 14 au 18 Février 2022 VACANCES

LUNDI	MARDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maquereau à la tomate	 Salade coleslaw	 Taboulé BIO de boulgour	Salade de mâche vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette
 Blanquette de veau	Boulettes soja sauce tomate	Steak haché à la crème	Brandade de poisson	  Sauté de bœuf BIO aux oignons
 Chou fleur BIO béchamel	 Haricots verts BIO	  Carottes Vichy BIO	  (purée de pommes de terre BIO)	  Spaghetti BIO semi complètes
 Chaource	Tomme noire	  Fromage blanc BIO nature & sucre	Camembert	  Yaourt nature BIO & sucre
 Fruit de saison	Ananas au sirop	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert chocolat BIO	  Fruit de saison BIO
 Pain BIO 	 Pain	 Pain	 Pain BIO 	 Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats Maison



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 21 au 25 Février 2022 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>MENU VEGETARIEN</i>
Betteraves BIO vinaigrette	Salade de riz BIO catalane	Salade Iceberg vinaigrette	Salade de pommes de terre BIO parmentière	Carottes BIO râpées à la tarentaise
Paupiette de veau sauce forestière	Filet de Cabillaud sauce citron	Sauté de poulet BIO sce colombo	Keftas d'agneau	Nuggets de blé sauce fromage blanc curry
Semoule BIO	Epinards béchamel	Purée de céleri (60% PDT et 40% céleri)	Ratatouille BIO / Riz	Poêlée de légumes BIO
Yaourt nature BIO	Crèmeux bourguignon	Langres	Coulommiers	Yaourt BIO aromatisé à la poire
Soupe de framboise	Fruit de saison BIO	Paris Brest	Fruit de saison	Biscuit roulé pomme tatin
Pain BIO	Pain	Pain	Pain	Pain BIO

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats Maison



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 28 Février au 04 Mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI MENU 4 COMPOSANTES
Céleri BIO rémoulade	Salade verte & chou rouge	Crêpe au fromage	Endives & emmental	Salade verte
Filet de hoki sauce crème	Couscous Merguez (sauce)	Rôti de veau BIO & moutarde	Omelette BIO	Hachis parmentier
Macaroni BIO semi complètes	Semoule /Légumes couscous	Petits pois BIO	Riz BIO à la tomate	(pomme de terre et potiron)
Pont l'Evêque	Camembert	Yaourt aromatisé BIO à la pêche	Fromage blanc	* * *
Fruit de saison	Compote de poires	Fruit de saison BIO	Banane	Crème dessert chocolat BIO
Pain	Pain BIO	Pain	Pain	Pain BIO

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Plats Maison

Volaille Label Rouge

Innovation culinaire

Bœuf Race à Viande

Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Produits Locaux



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 07 au 11 Mars 2022

LUNDI MENU VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc et salade verte	Salade coleslaw BIO	Endives vinaigrette	Salade verte vinaigrette passion	Rillettes de sardines
Croque Veggie tomate	Saucisse de Toulouse (GAEC BUTIN) SP : Saucisse de volaille	Keftas d'agneau sauce andalouse	Filet de Limande meunière	Daube de bœuf BIO
Printanières de légumes BIO	Lentilles BIO	Chou fleur BIO béchamel	Petits pois BIO	Tortis BIO semi complètes
Petit suisse aromatisé	Fromage blanc BIO nature & sucre	Gouda	Yaourt BIO aromatisé à la fraise	Soumaintrain
Pain d'épices BIO	Fruit de saison	Crèmeux de myrtilles	Gâteau au yaourt vanille maison	Fruit de saison
Pain BIO	Pain	Pain	Pain BIO	Baguette

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats Maison



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 14 au 18 Mars 2022

LUNDI	MARDI VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENUS 4 COMPOSANTES
Terrine de légumes sauce cocktail	Salade verte & chou rouge vinaigrette	Radis & beurre	Salade d'endives	Carottes BIO râpées vinaigrette
Spaghetti BIO bolognaise & emmental râpé	Nuggets de blé et sauce curry	Filet de saumon sauce normande	Sauté de veau marengo	Poulet rôti BIO au jus (Emincé pour mat)
(plat complet)	Ratatouille	Riz BIO aux petits légumes	Julienne de légumes & farfalles	Purée de brocolis BIO
Brillat savarin	Yaourt nature BIO	Langres	Camembert	* * *
Compote de poires BIO & cannelle	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO	Flan vanille nappé caramel	Eclair chocolat
Pain	Pain BIO	Pain	Pain	Pain BIO

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Plats Maison



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison



Du 21 au 25 Mars 2022

LUNDI MENU VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI ITALIA MAMMA MIA	VENDREDI
Céleri BIO rémoulade	Pain de maquereaux sauce aneth	Salade coleslaw BIO		Pâté de foie (GAEC BUTIN) & cornichons <i>SP : Pâté de volaille & cornichons</i>
Quenelles sauce tomate	Jambon (GAEC BUTIN) <i>SP : Jambon de poulet</i>	Rôti de bœuf BIO & moutarde		Aiguillettes de colin meunière
Haricots verts & champignons	Coquillettes BIO semi complètes	Haricots beurre		Pommes de terre 70% & chou de Bruxelles 30%
Yaourt BIO aromatisé à la framboise	Régal de Bourgogne	Crèmeux bourguignon		Fromage blanc nature & sucre
Madeleine BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison		Gâteau d'Anniversaire Marbré maison
Pain BIO	Pain aux sésames	Pain	Pain BIO	Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Plats Maison

Volaille Label Rouge

Innovation culinaire

Bœuf Race à Viande

Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Produits Locaux

elior

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison