

janvier/fevrier 2021 - Semaine 7

Lundi 15/02/21

Entrées

Concombre à la crème d'aneth⁸⁹
 Radis bouillis¹¹⁸
 Pomelos

Plats principaux

Spaghetti au bœuf
 Bœuf à la maitre d'hôtel

Accompagnements

Flageolets verts⁶⁰
 Poêlée campagnarde[?]

Produits laitiers

Saint Paulin¹²⁴
 Saint nectaire¹²⁸
 Kiri⁷⁹

Desserts

Riz au lait¹¹⁹
 Semoule au caramel¹⁴⁴
 Flan nappé caramel⁶¹

Mardi 16/02/21

Entrées

Salade d'haricot vert vinaigrette¹³¹
 Chou fleur mimosas³²
 Pomelos

Plats principaux

Saumon sauce à la crème¹⁴¹
 Gigot d agneau⁸⁸

Accompagnements

Blé⁸
 Purée¹¹³

Produits laitiers

Velouté fruit¹⁵⁸
 Fromage blanc⁶⁵
 Yaourt nature¹⁶¹

Desserts

Fruits divers de saison
 Fruits divers de saison
 Fruits divers de saison

Jeudi 18/02/21

Entrées

Pizza¹⁰¹
 Quiche lorraine¹¹⁶
 Pomelos

Plats principaux

Coq au vin
 Lasagne à la bolognaise⁸¹

Accompagnements

Petits pois et carottes⁹⁷
 Courgettes sautées

Produits laitiers

Brie¹³
 Saint moret¹²⁷
 Chanteneige²⁸

Desserts

Crème de vanille
 Tiramisu au mascarpone
 Crêpes aux pommes

Vendredi 19/02/21

Entrées

Carottes râpées au citron
 Endive aux noix et armoises⁴
 Pomelos

Plats principaux

Tortellini ricotta épinards¹⁵⁵
 Tortellini ricotta-épinard¹⁵⁶

Accompagnements

Quinoa aux petits légumes¹¹⁷
 Quinoa aux petits légumes¹¹⁷

Produits laitiers

Petit suisse aromatisé¹⁰⁰
 Petit suisse⁹⁹
 Fromage blanc⁶⁵

Desserts

Fruits divers de saison
 Fruits divers de saison
 Fruits divers de saison

Vérifiez la liste des allergènes sur les fiches techniques fournisseurs.

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 7



Chachignon Pascal
 Chef de cuisine



Rouer Christelle gestionnaire



Gilet Fabrice
 principal

30 Concombre à la crème d'aneth :

- Lait
- Moutarde
- NC
- Oeuf

55 Endive aux noix et emmental :

- Fruit à coque
- Lait

89 Fromage blanc :

- Lait

82 Lasagnes bolognaises maison 45 :

- Céleri
- Gluten
- Lait
- NC

101 Petit suisse aromatisé :

- Lait

117 Quiche lorraine :

- Gluten
- Lait
- Oeuf

120 Riz au lait :

- Lait
- NC

129 Saint nectaire :

- Lait

148 Semoule au caramel :

- Gluten
- Lait

154 Velouté fruits :

- Lait

42 Cordon bleu :

- Gluten
- Lait
- NC

61 Flageolets verts :

- Lait
- Soja

69 Gigot d agneau :

- Gluten
- NC
- Soja

99 Petits pois et carottes :

- Moutarde

102 Pizza :

- Gluten
- Lait

118 Quinoa aux petits légumes :

- Céleri
- Lait

125 Saint Paulin :

- Lait

132 Salade d'haricot vert vinaigrette :

- Moutarde

155 Tortellini ricotta épinards :

- Gluten
- Lait
- Oeuf

161 Yaourt nature :

- Lait
- NC

45 Croissant aux amandes :

- Fruit à coque
- Gluten
- Lait

62 Fian nappé caramel :

- Lait

80 Kiri :

- Lait

100 Petit suisse :

- Lait

114 Purée :

- Lait
- NC
- Sulfite

119 Pacis beurre :

- Lait

128 Saint moret :

- Lait

142 Saumon sauce à la crème :

- Céleri
- Gluten
- Lait
- NC
- Poisson

156 Tortellini ricotta-épinard :

- Gluten
- Lait
- Oeuf

Chachignon Pascal
Chef de cuisine

Rouer Christelle gestionnaire

Gillet Fabrice
principal