

Du 4 au 8 janvier 2021

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	4	Salade de lentilles • aux oignons rouges	Steak haché de bœuf charolais sauce tomate		Jardinière de légumes au jus	Tomme Blanche	Fruit 
Mardi	5	Salade de pâtes • crème ricotta basilic	Colin d'Alaska pané frais & tranche de citron		Gratin de chou-fleur •	Ile flottante & langues de chat	
Mercredi centre de loisirs	6	Céleri • rémoulade	Blanquette de veau	Dés de poisson  sauce tomate basilic	Riz •	Montcadi croûte noire	Flan • au chocolat
Jeudi	7	Salade verte, vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Omelette du Chef au fromage (œufs plein air)   		Frites au four & dosette de ketchup	Yaourt au lait entier parfum abricot 	Fruit •
Vendredi	8 	Carottes râpées • au citron vert	Colombo de poulet		Haricots verts •, jus à l'échalote	Cantadou Ail & Fines herbes	Galette des Rois & couronnes

* Plat à base de porc



Issu de l'Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée

Produits de la mer pêchés durablement



Label Rouge



Plat végétarien



Plat du Chef

la cantine pas pareille

inspirations
sOgeres

Du 11 au 15 janvier 2021

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	11	Thon guacamole	Saucisse de Strasbourg*	Saucisse knack végétale ●	Choucroute & pomme de terre ●	Petit Cotentin	Purée de pommes Pays Lyonnais
Mardi	12	Râpé de chou rouge, vinaigrette au miel Pays Lyonnais	Merlu  sauce crème et aneth		Haricots beurre, jus à l'ail	Yaourt au lait entier parfum fraise LAITIÈRE DE BOURGOGNE DELIN	Eclair parfum chocolat
Mercredi centre de loisirs	13	Salade d'endives ● et dés de Fourme d'Ambert 	Cuisse de poulet, jus tradition	Raviolis ● tofu basilic sauce végétal (plat complet)	Fusillis ●	Fruit ●	
Jeudi	14	Velouté de potiron à la vache qui rit	Parmentier végétal (égrené de soja) 			Petit fromage nature sucré	Fruit Pays Lyonnais
Vendredi	15	Salade de boulgour ● et concombre	Joue de bœuf sauce bourguignonne		Carottes et petits pois au jus	Bûche du Pilat	Crème dessert ● parfum vanille

Du 18 au 22 janvier 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 18	Céleri rave •, crème ail & Fines Herbes	Tajine de légumes • aux pois chiches		Semoule •	Brie	Fruit •
Mardi 19	Œuf dur • sauce savoureuse	Haché de poulet, jus au romarin		Gratin de navets	Montboissé au moût de raisin	Liégeois parfum vanille & caramel
Mercredi centre de loisirs 20	Salade de pommes de terre • sauce tartare	Sauté de thon sauce citron		Purée de panais •	Yaourt nature au lait entier & sucre 	Fruit 
Jeudi 21	Salade verte, vinaigrette huile d'olive citron 	Rôti de porc* à la diable	Pané moelleux au gouda	Lentilles • mijotées	Fraidou	Mousse au chocolat au lait
Vendredi  22	Carottes râpées • vinaigrette exotique	Gardiane de bœuf 		Brocolis • aux oignons	Riz au lait parfum vanille & biscuit spéculoos	

* Plat à base de porc



Issu de l'Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produits de la mer pêchés durablement



Label Rouge



Plat végétarien



Plat du Chef

la cantine pas pareille

Inspirations
sOgeres

Du 25 au 29 janvier 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 25	Champignons persillés vinaigrette au fromage blanc	Paupiette de veau sauce tomate & origan		Riz ●	Edam	Fruit 
Mardi 26	Râpé de chou blanc, condiment tomate 	Escalope de dinde sauce suprême (crème & oignons)		Carottes ● aux épices	Fromage blanc nature & sucre de canne ● équitable	Chou chocolat noisette
Mercredi centre de loisirs 27	Pizza à la mozzarella	Rôti de bœuf charolais, jus au thym	Fondant du Chef au potimarron ● épicé (plat complet) 	Purée de potimarron ●	Camembert ●	Purée de pommes 
Jeudi 28	Potage de légumes variés	Agnolottis au fromage à l'italienne 			Yaourt au lait entier parfum vanille 	Fruit ●
Vendredi 29	Mousse de foie* & cornichons Terrine de légumes & mayonnaise	Filet de colin d'Alaska  sauce crevette		Epinards ● béchamel	Rondelé fleur de sel	Flan parfum vanille nappé caramel

* Plat à base de porc  Issu de l'Agriculture biologique  Appellation d'Origine Protégée  Produits de la mer pêchés durablement ●  Label Rouge  Plat végétarien  Plat du Chef