


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade piémontaise	Velouté de champignons 		Salade verte aux olives	Salade d'artichauts
	 Paupiette de veau au jus Haricots verts persillés 	 Hachis parmentier végétarien		 Tartiflette	 Lasagnes saumon épinards 
	Fromage	Laitage 		Fromage	Laitage 
	Orange à la cannelle	Flan aux oeufs		EPIPHANIE	Fruit de saison

Certains produits
rentrants dans la
composition de nos
menus peuvent
contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont
réalisées « Maison » et
sont variées afin d'obtenir
un apport optimal en
Oméga 3 et 6.

SCOLAIRE VALROS
DU 10 AU 14 JANVIER 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Lentilles à l'échalote	Butternut râpée 		Velouté de légumes	Salade composée
	 Cuisse de poulet à la Normandie Poêlée de champignons 	 Filet de colin sauce Nantua Semoule au beurre		 Rougail végétarien Riz pilaf 	 Brandade de poisson
	Fromage	Laitage 		Fromage	Laitage 
	Fruit de saison 	Poire cuite à la cannelle		Salade d'agrumes	Fondant au chocolat

Certains produits
rentrants dans la
composition de nos
menus peuvent
contenir des allergènes









Toutes les vinaigrettes sont
réalisées « Maison » et
sont variées afin d'obtenir
un apport optimal en
Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Rilette de sardines	Salade de pommes de terre à l'échalote		Soupe de topinambour	Carottes râpées au vinaigre de framboise 
	 Haché de veau au jus Riz pilaf 	 Dos de cabillaud sauce Hollandaise Fondue de poireaux Penne au beurre 		 Choucroute	 Gratin de gnocchis à l'emmental
	Fromage	Laitage 		Fromage	Laitage 
	Kiwi	Mousse aux marrons		Fruit de saison 	Pomme au four

Certains produits rentrants dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes












Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Salade d'endives	Velouté de carottes 		Coleslaw	Poireaux vinaigrette
	 Filet de colin sauce au curry Brocolis aux amandes Ecrasé de pommes de terre	 Omelette aux fines herbes  Salsifis safranés Boulgour		 Carbonade Flamande Tortis au beurre 	 Rouille de seiche Riz pilaf 
	Fromage	Laitage		Fromage	Laitage 
	Fruit cuit aux épices 	Fruit de saison		Coupe fromage blanc et crème de marron	Duo de fruits

Certains produits entrants dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pois chiches vinaigrette	Salade de choux rouges 		Gratinée à l'oignon	Endives aux pommes
	 Poulet sauce forestière Gratin de blettes Gnocchis	 Galette végétale Ebly		 Roti de porc au lait Semoule au beurre 	 Filet de lieu au beurre blanc Fondue de poireaux Polenta crémeuse
	Fromage	Laitage 		Fromage	Laitage 
	Salade de kiwi et pommes 	Ile flottante		CHANDELEUR	Gâteau de semoule

Certains produits
rentrants dans la
composition de nos
menus peuvent
contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont
réalisées « Maison » et
sont variées afin d'obtenir
un apport optimal en
Oméga 3 et 6.









SCOLAIRE VALROS
DU 07 AU 11 FEVRIER 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Flamiche aux poireaux	Salade de haricots verts 		Velouté de potimarron	Taboulé oriental
	 Saucisse grillée à la moutarde Brocolis fleurette  Lentilles cuisinées	 Hachis parmentier végétarien		Cordon bleu Tortis au beurre 	 Cabillaud sauce hollandaise Endives braisées Riz créole 
	Fromage	Laitage 		Fromage	Laitage 
	Panna cotta au miel	Mandarine		Duo de fruits	Mousse au citron

Certains produits
rentrants dans la
composition de nos
menus peuvent
contenir des allergènes














Toutes les vinaigrettes sont
réalisées « Maison » et
sont variées afin d'obtenir
un apport optimal en
Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade piémontaise	Crème de légumes d'Antan	Pizza au fromage	Salade verte aux olives	Salade d'artichauts
	 Paupiette de veau au jus Haricots verts persillés 	 Blanquette de poisson Riz blanc 	 Escalope de dinde à la crème Carottes braisées 	 Tartiflette sans lardons	Poisson meunière et citron Pommes noisette
	Fromage	Laitage 	Fromage	Laitage 	Fromage
	Orange à la cannelle	Flan aux oeufs	Compote pommes cannelle	Fromage blanc au coulis de fruits	Fruit de saison 

Certains produits
rentrants dans la
composition de nos
menus peuvent
contenir des allergènes













Toutes les vinaigrettes sont
réalisées « Maison » et
sont variées afin d'obtenir
un apport optimal en
Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Rilette de sardines	Velouté aux pois cassés		butternut râpé en vinaigrette 	Carottes râpées au vinaigre de framboise 
	Vol au vent du chef Riz pilaf 	 Dos de cabillaud sauce Hollandaise Fondue de poireaux Quinoa		 Choucroute de la mer	 Galette végétale Pâtes au beurre 
	Fromage	Laitage 		Fromage	Laitage 
	Duo de fruits 	Moelleux au citron		Fruit de saison 	Pomme au four

Certains produits
rentrants dans la
composition de nos
menus peuvent
contenir des allergènes






Toutes les vinaigrettes sont
réalisées « Maison » et
sont variées afin d'obtenir
un apport optimal en
Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Salade d'endives	Céleri rémoulade		Velouté de légumes 	Poireaux vinaigrette
	 Rôti de dinde aux petits oignons Brocolis aux amandes  Purée de pommes de terre	Filet de poisson pané et son citron Salsifis safranés Pommes vapeur		 Curry de lentilles Ebly	 Rouille de seiche Riz pilaf 
	Fromage	Laitage 		Fromage	Laitage 
	Fruit cuit aux épices	Fruit de saison 		Coupe fromage blanc et crème de marron	Duo de fruits 

Certains produits
rentrants dans la
composition de nos
menus peuvent
contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont
réalisées « Maison » et
sont variées afin d'obtenir
un apport optimal en
Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pois chiches vinaigrette	Salade de choux rouges		Salade verte aux dés d'emmental	Endives aux pommes
	 Poulet sauce forestière Gratin de blettes Tortis au beurre 	 Omelette au fromage  Mélange de céréales		 Roti de porc au lait Semoule au beurre 	 Filet de lieu au beurre blanc Fondue de poireaux Riz pilaf 
	Fromage	Laitage 		Fromage	Laitage 
	Salade de kiwi et pommes 	Ile flottante		Flan chocolat	Tarte aux poires

Certains produits rentrants dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.