



## CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du

lundi 4 janvier

au

vendredi 8 janvier 2021

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant,  
conformément au règlement UE n° 1169/2011  
\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Potage de légumes	Salade de pommes de terre	Carottes et panais râpés	Potimarron cru râpé	Betteraves
	Salade de blé	Cèleri râpé au fromage blanc	Macédoine vinaigrette	Salade de boulgour	Tartine au fromage
	Endives vinaigrette		Houmous	Terrine légumes	
2 Plats	Escalope de poulet aux herbes	Blanquette de veau	Keftas de bœuf	Omelette	Rôti de porc au jus
	Filet de poisson beurre cumin	Filet de poisson à l'aneth	Gratin de poisson	Filet de poisson aux agrumes	Filet de poisson aux capres
3 Garnitures	Riz	Gratin de courge	Pommes de terre sautées	Chou fleur persillé	Lentilles
	Épinards à la crème	Blettes au jus	Purée de brocolis	Farfalles	
4 Produits Laitiers	Farandole de yaourts	Fromage local	Plateau de fromages	Farandole de yaourts	Fromage local
	Plateau de fromages	Laitage local	Farandole de yaourts	Plateau de fromages	Laitage local
5 Desserts	Liégeois	Fruit de saison local	Roses des sables	Galette des Rois	Gâteau aux pommes
	Banane au chocolat	Compote de pommes	Cocktail de fruits au sirop léger	Poire cuite	Crème aux œufs
	Tarte aux fruits	Moelleux aux poires	Salade d'agrumes	Ananas	Fruit de saison
	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	



volaille française



Produit labellisé  
A.B.\*  
issu de  
l'Agriculture Bio



cuisiné par nos  
chefs



poisson frais



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



## CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 11 janvier** au **vendredi 15 janvier 2021**

**La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011**  
*\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Pizza</b>	<b>Salade verte au maïs</b>	<b>Endives mimolette</b>	<b>Quiche</b>	<b>Chou chinois émincé vinaigrette</b>
	Chou fleur vinaigrette	Salade de boulgour	Poireaux vinaigrette	Salade d'hiver au fromage	Pamplemousse
	Rosette / pâté croûte / terrine de campagne	Velouté de potiron	Salade de haricots blancs		Pissaladière
2 Plats	<b>Poulet au citron</b>	<b>Quenelles gratinées sauce tomate</b>	<b>Sauté de dinde à la tomate</b>	<b>Émincé de bœuf au paprika</b>	<b>Filet de poisson crème citron</b>
	Filet de poisson à l'aneth	Côte de porc sauce charcutière	Filet de poisson meunière	Œufs brouillés	Chipolatas grillées
3 Garnitures	<b>Petits pois</b>	<b>Navets glacés au miel</b>	<b>Blé</b>	<b>Poireaux gratinés</b>	<b>Frites</b>
	Semoule	Riz	Purée de panais	Carottes à la crème	Haricots verts
4 Produits Laitiers	<b>Farandole de yaourts</b>	<b>Plateau de fromages</b>	<b>Farandole de yaourts</b>	<b>Fromage local</b>	<b>Plateau de fromages</b>
	Plateau de fromages	Farandole de yaourts	Plateau de fromages	Laitage local	Farandole de yaourts
5 Desserts	<b>Abricots au sirop léger</b>	<b>Gâteau au chocolat</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Ananas</b>
	Crème dessert	Orange à la cannelle	Gratin de poire	Quatre quarts aux pommes	Tarte aux poires
	Compote pomme fraise	Liégeois	Flan caramel	Compote de poire	Banane chocolat
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



volaille française



Produit labellisé A.B.\* issu de l'Agriculture Bio



cuisiné par nos soins



poisson frais



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



## CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 18 janvier** au **vendredi 22 janvier 2021**

**La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011**  
*\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	Salade de betteraves	Endives aux pommes	Coleslaw	Salade de montagne (salade, jambon cru, fromage)	Carottes râpées
	Potage de légumes Duo de choux vinaigrette	Salade de pommes de terre	Macédoine vinaigrette au citron Salade verte croutons	Soupe savoyarde (carottes, chou vert, pdt, navets, oignon) et pain grillé Salade de crozets	Cake au fromage
<b>2 Plats</b>	Falafels	Émincé de bœuf aux oignons	Sauté de porc à la moutarde	Tartiflette aux lardons (plat complet)	Rôti de veau
	Omelette	Filet de poisson sauce tartare	Filet de poisson au pesto	Gratin de pommes de terre et poisson (plat complet)	Filet de poisson aux olives
<b>3 Garnitures</b>	Chou fleur persillé	Lentilles	Julienne au beurre	-	Gratin de courge
	Boulgour		Pâtes	-	Purée de céleri et pommes de terre
<b>4 Produits Laitiers</b>	Farandole de yaourts	Fromage local	Plateau de fromages	Farandole de yaourts	Fromage local
	Plateau de fromages	Laitage local	Farandole de yaourts	Fromages de montagne	Laitage local
<b>5 Desserts</b>	Compote pomme framboise	Fruit de saison	Moelleux aux poires	Gâteau de Savoie à la confiture	Clafoutis aux poires
	Crème dessert	Poire au caramel	Ile flottante	Tarte aux myrtilles	Fruit de saison
	Beignet Fruit de saison	Cake aux pommes	Salade banane kiwi Fruit de saison	Fromage blanc aux myrtilles Fruit de saison	Pomme au four



volaille française



Produit labellisé A.B.\* issu de l'Agriculture Bio



cu



produit frais



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



## CHOIX MULTIPLE

Déjeuners du **lundi 25 janvier** au **vendredi 29 janvier 2021**

**La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011**  
*\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \**

SEMAINE	LUNDI	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>1 Entrées</b>	<b>Radis noir râpé vinaigrette</b>	<b>Salade de pommes de terre au curry</b>	<b>Chou rouge braisé à l'orange</b>	<b>Endives vinaigrette</b>	<b>Cèleri et carottes râpés</b>
	Salade verte	Velouté de potiron	Salade de betteraves	Salade de blé	Velouté de légumes verts
	Cœurs de palmier et maïs		Lentilles vinaigrette	Terrine de légumes sauce cocktail	Émincé de chou blanc
<b>2 Plats</b>	<b>Bolognaise au bœuf</b>	<b>Filet de poisson aux amandes</b>	<b>Tajine agneau aux épices</b>	<b>Croque Monsieur du Chef</b>	<b>Braisé de veau à l'estragon</b>
	Bolognaise au thon	Jambon grillé	Poisson aux épices	Filet de poisson basilic	Flan de poisson
<b>3 Garnitures</b>	<b>Bar à pâtes : Macaronis</b>	<b>Carottes braisées</b>	<b>Semoule</b>	<b>Haricots verts sautés à l'ail</b>	<b>Pommes au four</b>
	Tortis	Blettes gratinées	Fondue de poireaux	Riz	
<b>4 Produits Laitiers</b>	<b>Plateau de fromages</b>	<b>Laitage local</b>	<b>Farandole de yaourts</b>	<b>Plateau de fromages</b>	<b>Laitage local</b>
	Farandole de yaourts	Fromage local	Plateau de fromages	Farandole de yaourts	Fromage local
<b>5 Desserts</b>	<b>Ananas</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Compote de pommes</b>
	Fondants aux fruits	Gâteau au chocolat	Cocktail de fruits au sirop léger	Smoothie aux poires	Crème renversée
	Abricots au sirop léger	Crème vanille	Pain perdu	Banane caramel	Fruit de saison
	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	



volaille française



Produit labellisé A.B.\* issu de l'Agriculture Bio



cuisiné par nos soins



poisson frais



produit de saison



**Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN**