





# SAINTRY

Semaine du 01 au 07 janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
A	Salade du périgord	Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Crêpe aux champignons ❄️	Scarole et vinaigrette moutardée	Macédoine mayonnaise	Pâté de volaille ° SV : œuf dur mayonnaise	Navets remoulade
	Emincé de saumon sauce butternut, champignons, crème	Quiche lorraine *	Rôti de veau sauce au thym	Sauté de bœuf bio sauce dijonnaise 	Torsades  sauce légumes du sud (courgettes, sauce tomate, fromage de brebis)	Brandade de morue ❄️	Sauté de veau sauce romarin
	Haricots beurre	SV : Tarte tomate chèvre (plat complet)	SV: Crispidor à l'emmental	SV: Omelette	(plat complet)	(plat complet)	SV : Beignets stick de mozarella
	Yaourt nature et miel	Petit fromage frais aux fruits	Carottes	Lentilles de Mondreville 	Yaourt nature et sucre		Poêlée champêtre (haricots verts, champignons, tomates)
	Brioche perdue ❄️	Beignet fourré à la pomme ❄️	Edam	Camembert bio 	Fruit	Port salut	Roulé fol d'Epi
collation	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Potage	Nouilles savoisiennes au pesto	Tartare de courgettes	Friand au fromage ❄️	Coleslaw	Chou rouge et vinaigrette moutardée	Samoussa aux légumes ❄️
	Maronsui's	Fruit	Compote pomme abricot	Fruit	Semoule au lait nappé caramel	Chou à la vanille ❄️	Fruit

2024

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale















\* plat à base de porc



# SAINTRY

0

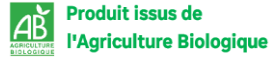
Semaine du 08 au 14 Janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>A</b>	<p>Betteraves et vinaigrette moutardée</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, olive) et Semoule </p> <p>(plat complet)</p> <p>Comté AOP </p> <p>Fruit bio </p>	<p>Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, cornichon, mayonnaise)</p> <p>Filet de poulet LR  sauce crème champignons</p> <p>SV: Finger aux céréales et au soja</p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise bio </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>Beaufilet de hoki sauce curry </p> <p>Petits pois</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pomme passion allégée en sucre</p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>SV : Lasagnes à la provençale</p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Couronne chocolat</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Davicroquettes de colin d'Alaska  </p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau sauce dijonnaise</p> <p>SV : Beignet de poisson</p> <p>Poêlée champignons</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pommes de terre façon pot au feu (carottes, navets)</p> <p>Pavé de thon sauce à l'aneth</p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Galette des rois </p>
<b>Collation</b>	<p>Potage</p> <p>Roulade de volaille aux olives° SV : Salade printanière</p> <p>Carré chocolatier </p>	<p>Potage</p> <p>Tartare de tomates et basilic</p> <p>Brioche perdue </p>	<p>Potage</p> <p>Samoussa au poulet°  SV : Macédoine mayonnaise</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Crêpe jambon emmental*  SV : Champignons à la grecque</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Pâtes à la rouille aux tomates séchées</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Chou rouge et vinaigrette moutardée</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage</p> <p>Duo de crudités (céleri, carottes)</p> <p>Compote pomme mirabelle allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale













\* plat à base de porc



# SAINTRY

0

Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>A</b>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Wings de poulet mexicain</p> <p>SV : Galette de riz et pois façon espagnole</p> <p>Frites bio </p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>Mijoté de bœuf sauce piquante</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental</p> <p>Chou fleur bio </p> <p>Fruit bio </p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Tomate farcie de dinde sauce tomate</p> <p>SV : Boulettes de soja sauce tomate</p> <p>Riz à la gachucha (olive, tomate, oignon)</p> <p>Buchette aux laits mélangés (vache et chèvre)</p> <p>Compote pomme mirabelle allégée en sucre</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Mac &amp; cheese (macaronis au fromage)</p> <p>(plat complet)</p> <p>Yaourt nature et miel</p> <p>Brownie </p>	<p>Epinards jeune pousse et vinaigrette moutardée</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska sauce romarin </p> <p>Haricots verts</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Riz au lait nappé caramel</p>	<p>Nevets remoulade</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>SV : galette boulgour et pois chiche</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Millefeuille </p>	<p>Salade printanière (carotte, céleri, maïs)</p> <p>Tortelloni au fromage</p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Crème renversée</p>
<b>Collation</b>	<p>Potage</p> <p>Salade toscane au poulet ° (tortis, tomate, poulet) SV : Chou rouge vianigrette</p> <p>Chou chocolat noisette </p>	<p>Potage</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Jambon sec* et beurre SV : Crêpe à la tomate</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Tarte provençale </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Pommes de terre citron ciboulette</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Riz niçois (riz, thon, olives, tomate, poivron)</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale















\* plat à base de porc



# SAINTRY

0

Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>A</b>	<p>Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, cornichon, mayonnaise)</p> <p>Omelette </p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>Comté AOP </p> <p>Fruit</p>	<p>Surimi mayonnaise </p> <p>Sauté de bœuf bio sauce aux oignons </p> <p>SV : Finger aux céréales et au soja</p> <p>Semoule bio </p> <p>Fromage fondu vache qui rit bio </p> <p>Fruit bio </p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée</p> <p>Jambon blanc * (*jambon de dinde)</p> <p>SV : Œuf dur</p> <p>Pommes de terre et fromage à ralcette</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote pomme passion allégée en sucre</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Filet de poulet LR sauce aigre douce </p> <p>SV : Nuggets de blé</p> <p>Poêlée champêtre (haricots verts, tomate, champignons)</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Tarte Crumble aux pomme et fruits rouges </p>	<p>Betteraves et vinaigrette moutardée</p> <p>Dalh de lentilles corail et Riz créole </p> <p>(plat complet)</p> <p>Yaourt nature bio et sucre </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>Emincé de saumon sauce crème</p> <p>Brocolis</p> <p>Overnat</p> <p>Maronsui's</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Omelette aux pommes de terre (tortilla plancha)</p> <p>Petits pois</p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Chou chocolat noisette </p>
<b>Collation</b>	<p>Potage</p> <p>Tartare de courgettes</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage</p> <p>Navets remoulade</p> <p>Eclair caramel beurre salé</p>	<p>Potage</p> <p>Velouté de poireaux et pommes de terre</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Samoussa aux légumes </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>Liégeois pomme chataigne<sup>°</sup></p>	<p>Potage</p> <p>Taboulé (semoule, tomate, poivron)</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

<sup>°</sup> Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale














\* plat à base de porc



# SAINTRY

0

Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>A</b>	<p>Chou rouge et vinaigrette moutardée</p> <p>Emincé de dinde LR sauce curry </p> <p>SV : Crispidor à l'emmental</p> <p>Riz créole</p> <p>Chaurce AOP </p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Potage du chef</p> <p>Pizza aux 3 fromages  </p> <p>(plat complet)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit bio </p>	<p>Salade toscane au poulet ° (tortis, tomate, poulet) SV : Salade piémontaise</p> <p>Rôti de veau sauce échalottes</p> <p>SV : Haché de cabillaud</p> <p>Courgettes</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée</p> <p>Steak haché de bœuf sauce poivrade </p> <p>SV : Cubes de colin sauce tomate</p> <p>Galette de pommes de terre rôtie</p> <p>Camembert</p> <p>Crêpe <i>avec la Chandeleur</i> et pâte à tartiner </p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>Davicroquettes de colin d'Alaska  </p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Fromage fondu petit moulé aux noix</p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p>	<p>Surimi mayonnaise </p> <p>Lasagne à la bolognaise</p> <p>SV : Lasagne à la provençale</p> <p>(plat complet)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pommes de terre, mayonnaise, ciboulette</p> <p>Sauté de dinde sauce orange</p> <p>SV : crispidor à l'emmental</p> <p>Courgettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert saveur praline</p>
<b>Collation</b>	<p>Potage</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Liégeois pomme fraise°</p>	<p>Potage</p> <p>Tartare de tomates et basilic</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Potage</p> <p>Pâtes à la rouille aux tomates séchées</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Velouté poireaux et pommes de terre</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Coleslaw</p> <p>Entremets  poire et caramel</p>	<p>Potage</p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale











\* plat à base de porc



# SAINTRY

0

Semaine du 05 au 09 Février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>A</b>	<p>Coleslaw</p> <p>Sauté de dinde LR sauce paprika </p> <p>SV : Filet de colin sauce citron</p> <p>Coquillettes</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Tarte à la provençale </p> <p>Rôti de porc * sauce dijonnaise</p> <p>SV : Finger aux céréales et au soja</p> <p>Choux de bruxelles</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Beignet fourré au chocolat </p>	<p>Taboulé (semoule, tomate, poivron)</p> <p>Cuisse de poulet sauce aigre douce</p> <p>SV : Boulettes de blé façon thai</p> <p>Brocolis</p> <p>Roulés fol d'épi</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Chou blanc et vinaigrette moutardée</b></p> <p><b>Nems au poulet</b> </p> <p>SV: Samoussa aux légumes</p> <p><b>Riz asiatique (petits pois, épices)</b></p> <p><b>Fromage fondu petit moulu nature</b></p> <p><b>Purée pomme litchi</b></p>	<p>Haricots verts et vinaigrette moutardée</p> <p>Torsades  sauce champignons à la crème</p> <p>(plat complet)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit bio </p>	<p>Tarte aux 3 fromages </p> <p>Rôti de bœuf froid</p> <p>SV : Nuggets de blé</p> <p>Poêlée champêtre (haricots verts, tomate, champignons)</p> <p>Faisselle nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Tartare de courgettes</p> <p>Sauté de porc sauce aux olives</p> <p>SP: Sauté de dinde sauce olives SV : Crispidor à l'emmental</p> <p>Petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p>Paris Brest </p>
<b>Collation</b>	<p>Potage</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée</p> <p>Compote pomme ananas allégée en sucre</p>	<p>Potage</p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Crudités aux Achards</p> <p>Gaufre liégeoise au sucre</p>	<p>Potage</p> <p>Duo de crudités (carottes, céleri)</p> <p>Île flottante</p>	<p>Potage</p> <p>Salade de lentilles vertes</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale















\* plat à base de porc



# SAINTRY

0

Semaine du 12 au 16 Février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
A	<p>Chou rouge et vinaigrette moutardée</p> <p>Omelette aux pommes de terre (tortilla plancha)</p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Salade toscane au poulet ° (tortis, tomate, poulet)</p> <p>Mijoté de bœuf sauce aux fines herbes</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental</p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit</p>	<p> Radis et beurre</p> <p>Paupiette de dinde sauce paprika </p> <p>SV : Beaufilet de hoki sauce beurre blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p> Carré de fruits rouges </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Dalh de lentilles corail et Riz créole </p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska sauce tomate </p> <p>Coquillettes bio </p> <p>Bûche de chèvre bio </p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Nouilles au pesto et basilic</p> <p>Roti de veau sauce aux pruneaux</p> <p>SV : Colin gratiné au fromage</p> <p>Carottes</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>SV : Haché de cabillaud</p> <p>Riz créole</p> <p>Chamois d'or</p> <p>Crème dessert saveur café</p>
Collation	<p>Potage</p> <p>Salade de pommes de terre au thon, oignons, et mayonnaise</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Tartare de tomate et basilic</p> <p>Chouquettes crème vanille </p>	<p>Potage</p> <p>Tarte aux oignons </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Navets remoulade</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage</p> <p>Flammeukeuche gratinée * SP / SV : betteraves vinaigrette</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Salade Waldorf (céleri, pomme, raisin sec, noix, mayonnaise, épices)</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Potage</p> <p>Chou fleurs persillés</p> <p>Fruit</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale












\* plat à base de porc



# SAINTRY

0

Semaine du 19 au 23 Février 2024

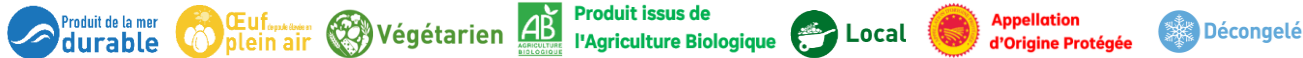
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
A	<p>Potage du chef</p> <p>Rôti de veau sauce au thym</p> <p>SV : Omelette</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille bio </p> <p>Fruit bio </p>	<p>Pâté de campagne* SP : pâté de volaille SV : surimi mayonnaise</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, olive) et Semoule </p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Cuisse de poulet LR sauce basquaise </p> <p>SV: Galette de riz et pois façon espagnole</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Tarte gourmande au chocolat </p>	<p>Scarole et vinaigrette moutardée</p> <p>Steak haché BIO sauce piquante </p> <p>SV : Palet fromagé chèvre</p> <p>Riz à la gachucha (olive, tomate, oignon)</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Crème dessert saveur chocolat BIO </p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>Sauce tomate au thon et basilic</p> <p>Torsades</p> <p>Saint paulin</p> <p>Compote pêche allégée en sucre</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Côte de porc* sauce aux fines herbes</p> <p>SV : Poisson blanc pané</p> <p>Flageolets</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>Moules BIO sauce tomate </p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Faisselle nature et sucre</p> <p>Fruit</p>
Collation	<p>Potage</p> <p>Duo de crudités</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Potage</p> <p>Farfalles aux olives, tomate et basilic</p> <p>Brioche perdue</p>	<p>Potage</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Blé à la provençale</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Betteraves et vinaigrette moutardée</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Tartare de tomate basilic</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Potage</p> <p>Navets remoulade</p> <p>Crème dessert pralinée</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc





















# SAINTRY

0

Semaine du 26 Février au 01 Mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
A	<p>Coleslaw</p> <p>Filet de poulet LR sauce miel poivrons </p> <p>SV : Finger aux céréales et au soja</p> <p>Carottes bio </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>Crêpe au chocolat </p>	<p>Chou fleur persillé</p> <p>Cheesburger </p> <p>SV: Fish burger</p> <p>Frites bio </p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit bio </p>	<p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska sauce noix de coco et citron vert </p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Duo de crudités (carottes, céleri, mayonnaise)</p> <p>Sauce carbonara de porc *</p> <p>SV/ SP: Sauce tomate au thon</p> <p>Torsades bio </p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Mousse au chocolat au lait °</p>	<p>Taboulé (semoule, tomate, poivron)</p> <p>Omelette </p> <p>Poêlée de brocolis, champignons</p> <p>Yaourt nature bio et sucre </p> <p>Fruit bio </p>	<p>Sardine à l'huile</p> <p>Boulettes à l'agneau sauce aux poivrons</p> <p>SV : Falafels à la menthe et coraïndre</p> <p>Pennes</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit</p>	<p>Crudités aux Achards (chou blanc, carotte, concombre, vinaigrette)</p> <p>Cuisse de poulet sauce poivre</p> <p>SV : Samoussa aux légumes</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Tiramisu </p>
Collation	<p>Potage</p> <p>Champignons à la parisienne</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Carré abricot </p>	<p>Potage</p> <p>Friand au fromage </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Epinards jeunes pousses et vinaigrette moutardée</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Tartare de tomates et basilic</p> <p>Moelleux au chocolat° </p>	<p>Potage</p> <p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Potage</p> <p>Pâtes à la rouille (nouilles savoisiennes, tomate confite)</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc

