

# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 05 décembre 2022	mardi 06 décembre 2022	mercredi 07 décembre 2022	jeudi 08 décembre 2022	vendredi 09 décembre 2022					
ENTRÉE	Velouté Dubarry	Célerie rémoulade	Macédoine à la Russe	Bio	Carottes râpées	Bio	Allumages aux fromages			
ENTRÉE		Salade piémontaise		Bio	Cœufs mayonnaise					
PLAT	Cœur de merlu sauce oseille	Msc	Blanquette de dinde à la l'ancienne	Loc	Rôti de porc au jus	Bio	Bourguignon	Vbf	Quiche aux légumes	Bio
GARNITURE	Céleri sauté	Bio	Carotte Vichy	Bio	Haricots verts	Bio	Epinard	Bio	Salade endive	Bio
GARNITURE	Pommes de terre rissolées	Bio	Riz	Bio	Purée	Bio	Macaronis	Bio	Créales gourmand	
UTAGE	Tomme blanche	Aop	Emmental	Bio	Gouda	Bio	Fromage blanc		St-paulin	
DESSERT	Poires		Crème caramel	Bio	Liegeois chocolat	Bio	Cookies chocolat	Bio	Salade de fruits	
DESSERT	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	

# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
ENTRÉE	Salade de chou rouge <b>Bio</b>	Potage de légumes	Salade Marco polo <b>Bio</b>	Wraps de surimi sur lit de mâche	Cœuf mimosa <b>Bio</b>
ENTRÉE	Carpaccio de betterave <b>Bio</b>				Salami
PLAT	Escalope de porc à la Dijonnaise <b>Vpf</b>	Poulet à la vallée d'Auge <b>Loc</b>	Spaghetti aux légumes	Filet mignon sauce pont-l'Évêque <b>Vpf</b>	Ravioli aux bœuf
GARNITURE	Brocolis <b>Bio</b>	Poêlé de champignons et pommes <b>Bio</b>	Salade verte <b>Bio</b>	Flan de butternut <b>Bio</b>	Salade verte <b>Bio</b>
GARNITURE	Coquillettes <b>Bio</b>	Blé <b>Bio</b>		Pomme noisette	<b>Bio</b>
UTAGE	Brie <b>Bio</b>	Petit suisse <b>Bio</b>	Carré de l'est	Fromage <b>Bio</b>	Vache qui rit
DESSERT	Crème dessert vanille	Pommes <b>Bio</b>	Ile flottante <b>Bio</b>	Bûche chocolat croquant	Banane <b>Bio</b>
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Clémentine <b>Bio</b>	Corbeille de fruits

# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 19 décembre 2022	mardi 20 décembre 2022	mercredi 21 décembre 2022	jeudi 22 décembre 2022	vendredi 23 décembre 2022
ENTRÉE	Carottes râpées <b>Bio</b>	Céleri rémoulade	Mousse de betterave	Salade d'hiver	Salade de crudités <b>Bio</b>
ENTRÉE	<b>Bio</b>				
PLAT	Escalope de volaille <b>Loc</b>	Hacis parmentier	Endives aux jambon	Poulet rôti	Filet de colin
GARNITURE	Petit pois extra fins <b>Bio</b>	Jeunes carottes	<b>Bio</b>	Haricots verts	Gratin de chou fleur <b>Bio</b>
GARNITURE	Riz pilaf <b>Bio</b>	Salade verte	<b>Bio</b>	Pommes de terre sautées	Farfalle <b>Bio</b>
UTAGE	Brie	Edam	<b>Bio</b>	Camembert	<b>Bio</b>
DESSERT	Yaourt	Kiwi	Yaourt	Poires	Petit suisse
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)		
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)		Produit label rouge

	lundi 26 décembre 2022	mardi 27 décembre 2022	mercredi 28 décembre 2022	jeudi 29 décembre 2022	vendredi 30 décembre 2022
ENTRÉE					
ENTRÉE					
PLAT					
GARNITURE					
GARNITURE					
LIVAGE					
DESSERT					
DESSERT					
PAIN					

# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 02 janvier 2023	mardi 03 janvier 2023	mercredi 04 janvier 2023	jeudi 05 janvier 2023	vendredi 06 janvier 2023
ENTRÉE		Allumettes aux fromages	Endives aux pommes	Velouté de cresson	Salade de crudités
ENTRÉE		Salade Lyonnaise			Carpaccio de betterave
PLAT		Carbonara	CŒuf dur à la crème	Chili sin carne	Rôti de porc au jus
GARNITURE		Petit pois	Epinard au beurre	Salade	Flan de potiron
GARNITURE		Tagliatelles	Pommes vapeur	Riz	Semoule
USAGE		Pont-l'éveque	Cantal	Petit suisse	Emmental
DESSERT		Salade de fruits	Banane	Galette des rois	Crème au chocolat
DESSERT		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 09 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
ENTRÉE	Salade de maïs <b>Bio</b>	Potage cultivateur	Feuilleté à la viande	Salade de mâche aux lardons <b>Bio</b>	Carottes râpées vinaigrette
ENTRÉE	Salade de soja <b>Bio</b>			Radis noir râpé <b>Bio</b>	Asperges vinaigrette
PLAT	Escalope de poulet grillée <b>Loc</b>	Cassoulet	Emincé de bœuf <b>Vpf</b>	Marée du jour <b>Msc</b>	Quiche à la citouille et à l'emmental
GARNITURE	Carottes vichy <b>Bio</b>	Haricots plats	Flan de poireaux <b>Bio</b>	Epinards <b>Bio</b>	Salade verte <b>Bio</b>
GARNITURE	Pommes sautées	Moquette <b>Bio</b>		Gratin de pommes de terre aux brocolis <b>Bio</b>	Boulgour <b>Bio</b>
UTILE	Fripons <b>Bio</b>	Yaourt nature	Mimolette	Fromage blanc	Tomme grise <b>Bio</b>
DESSERT	Poire	Clémentines	Compote de pommes <b>Bio</b>	Brownies	Kiwi
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
ENTREE	Salade verte au thon <b>Bio</b>	Bouillon de vermicelle	Crudités <b>Bio</b>	Œuf mayonnaise	Salade piémontaise <b>Bio</b>
ENTREE	Salade verte et œufs <b>Bio</b>			Carottes râpées	Salade de riz <b>Bio</b>
PLAT	Escalope de dinde à la Normande <b>Loc</b>	Emincé de bœuf aux <b>Vbf</b>	Omelette au fromage	Lasagnes aux légumes <b>Bio</b>	Pavé de colin sauce cauchois <b>Msc</b>
GARNITURE	Navets glacés <b>Bio</b>	nouilles chinoises <b>Bio</b>	Haricots verts <b>Bio</b>	Salade verte <b>Bio</b>	Poêlée de légumes d'hiver <b>Bio</b>
GARNITURE	Coquillettes <b>Bio</b>	et petit légumes (poireau, carotte, oignon)	Pommes de terre rissolées		Céréales gourmandes <b>Bio</b>
UTAGE	Brie	Carre de l'est <b>Bio</b>	Yaourt nature <b>Bio</b>	Cantafrais <b>Bio</b>	Fromage aux choix
DESSERT	Chocolat liegeois	Entremet à la noix coco	Poire au chocolat	Ananas	Salade de fruits
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
ENTRÉE	Carpaccio de betterave <b>Bio</b>	Salade de pomme de terre à l'échalotte	Potage de poisson	Salade de crudités	Pizza au fromage
ENTRÉE	Salade de crudités <b>Bio</b>			Macédoine de légumes <b>Bio</b>	
PLAT	Sauté de dinde à la crème <b>Loc</b>	Cœufs sauce Mornay	Spaghetti	Emincé de porc sauce colombo <b>Vpf</b>	Dos de cabillaud au court bouillon <b>Msc</b>
GARNITURE	Poêlé de légumes <b>Bio</b>	Chou-fleur gratiné <b>Bio</b>	la bolognaise <b>Bio</b>	Haricots beurre <b>Bio</b>	Navets <b>Bio</b>
GARNITURE	Frites <b>Bio</b>	Macaroni <b>Bio</b>	Salade d'endives	Boulgour <b>Bio</b>	Grafin dauphinois <b>Bio</b>
UTAGE	Camembert <b>Bio</b>	Yaourt nature <b>Bio</b>	Bûche de chèvre	Petit suisse	Saint-nectaire <b>Bio</b>
DESSERT	Fromage blanc aucoulis de framboises <b>Bio</b>	Banane <b>Bio</b>	Orange <b>Bio</b>	Brownies	Pomme au four
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 01 février 2023	jeudi 02 février 2023	vendredi 03 février 2023
ENTRÉE	Salade de pâtes au surimi <b>Bio</b>	Velouté de tomates	Salade suisse <b>Bio</b>	Salade de radis <b>Bio</b>	Carottes mayonnaise ciboulette <b>Bio</b>
ENTRÉE	Salade de riz <b>Bio</b>			Salade de crudités <b>Bio</b>	Chou rouge vinaigrette <b>Bio</b>
PLAT	Carbonara <b>Msc</b>	Poulet vallée d'Auge	Sauté de porc au curry <b>Bio</b>	Boulettes de bœuf sauce barbecue <b>Bio</b>	Hachis végétarien
GARNITURE	Tagliatelles <b>Bio</b>	Petits pois <b>Bio</b>	Poêlé de légumes d'hiver <b>Bio</b>	Haricots verts <b>Bio</b>	Salade verte <b>Bio</b>
GARNITURE	Haricots beurre <b>Bio</b>	Patate douce sautée	Riz <b>Bio</b>	Semoule <b>Bio</b>	
UTAGE	Tomme blanche	Yaourt nature	Vache picon	Pont-l'éveque <b>Bio</b>	Fromage au choix
DESSERT	Clémentines <b>Bio</b>	Ananas frais	Compote de fruits	Crêpe de la chandeleur	Crème à la vanille
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 06 février 2023	mardi 07 février 2023	mercredi 08 février 2023	jeudi 09 février 2023	vendredi 10 février 2023
ENTRÉE	Velouté de carottes	Salade coleslaw <b>Bio</b>	Salade de maïs et cœur de palmiers <b>Bio</b>	Cervelas vinaigrette <b>Bio</b>	Carottes râpées au csurimi <b>Bio</b>
ENTRÉE		Salade de verte au fromage <b>Bio</b>		Salade Marco polo	Endives mimosa <b>Bio</b>
PLAT	Bourguignons	Couscous végétarien	Brandade de poisson <b>Msc</b>	Rôti de porc à l'échalottes <b>Vpf</b>	Poulet Basquaise <b>Loc</b>
GARNITURE	Navets glacés <b>Bio</b>	(semoule, pois chiche, légumes coucous) <b>Bio</b>	Salade verte <b>Bio</b>	Endives braisées <b>Bio</b>	Poêlé de légumes <b>Bio</b>
GARNITURE	Flageolets			Lentilles <b>Bio</b>	Frites <b>Bio</b>
UTAGE	Fromage blanc <b>Bio</b>	Emmental	Yaourt nature <b>Bio</b>	Petit suisse	Fromage au choix <b>Bio</b>
DESSERT	Kiwi <b>Bio</b>	Orange <b>Bio</b>	Banane au chocolat	Eclair au chocolat	Fromage blanc au miel
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023
ENTRÉE	Velouté Dubarry(chou-fleur) <b>Bio</b>	Salade de pommes de terre et œuf dur	Salade de crudités <b>Bio</b>	Salade verte noix et croutons	Chou rouge vinaigrette <b>Bio</b>
ENTRÉE	<b>Bio</b>				<b>Bio</b>
PLAT	Pâtes à la bolognaise <b>Vbf</b>	Tajine de poulet <b>Loc</b>	Omelette	Tartiflette	Poisson vapeur parfumé <b>Msc</b>
GARNITURE	Salade verte <b>Bio</b>	Panais sauté au curry <b>Bio</b>	Navets glacées <b>Bio</b>	Légumes cuits Bio <b>Bio</b>	Epinards au beurre <b>Bio</b>
GARNITURE	Spaguetti	Céréales gourmandes <b>Bio</b>	Pommes de terre sautées		Riz <b>Bio</b>
UTILE	Tomme grise <b>Aop</b>	Yaourt nature <b>Bio</b>	Morbier <b>Bio</b>	Emmental <b>Bio</b>	Petit suisse <b>Bio</b>
DESSERT	Fruit	Poire	Compote de pommes	Gâteau de Savoie	Fondant chocolat
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

# Menus RS SAINT NICOLAS D'ALIERMONT



Légende	Viande de bœuf française (VBF)		Pêche durable (MSC)		Produit issu de l'agriculture biologique (Bio)		Race à viande française (RV)	
	Viande de porc française (VPF)		Indication Géographique Protégée (AOP)		Fabrication Maison (FM)		Produit issu d'une filière locale (Loc)	

	lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
ENTREE	Potage poireau pommes de terre	Céleri rémoulade	Salade de crudités	Salade d'endives au raisins	Feuillté aux fromages
ENTREE					
PLAT	Rôti de dinde	Filet de lieu sauce beurre blanc	Saucisse de Strasbourg	Hachis parmentier de patates douce et lentilles	Steak haché
GARNITURE	Haricots verts	Purée de brocolis	Choucroute	Salade verts	Haricots beurre persillé
GARNITURE	Coquillettes	Blé au beurre	Pommes de terre vapeur		Purée de pommes de terre
UTAGE	Yaourt nature	Brie	Petit suisse	Camembert	Les fripons
DESSERT	Banane	Cake à l'orange	Crème brûlée	Pomme au miel	Clémentines
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits