

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 6 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025

	Repas Végétarien			
Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier	Mercredi 8 Janvier	Jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Betteraves , Vinaigrette	Brocolis aux amandes , Sauce curry	Salade de coquillettes sauce cocktail	Velouté de potiron	Macédoine mayonnaise
Jambon blanc	Chili sin carne pois BIO	Sauté de bœuf, carottes et crème	Sauté de porc à la moutarde	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Coquillettes	Riz pilaf	Carottes braisées	Pommes de terre sautées	Semoule au beurre
Mimolette	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Yaourt nature	Gouda
Crème dessert chocolat	Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos	Fruit de saison	Galette des rois aux pommes	Fruit de saison

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025

Repas Végétarien				
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï	Salade de pommes de terre au thon	Carottes râpées , Vinaigrette	Velouté de légumes verts	Champignons à la crème
Sauté de poulet forestière	Rôti de porc , Jus lié viande	Boulettes au bœuf	Couscous aux légumes et fèves	Parmentier de colin MSC
Potatoes au paprika	Tombée de chou vert	Pommes de terre rôties		Chiffonnade de batavia BIO
	Gouda	Camembert	Saint Paulin	Buchette de Chèvre
Fromage blanc BIO aux spéculoos	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025

Repas Végétarien				
Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
Chou blanc BIO aux pommes	Céleri rave sauce rémoulade	Carottes râpées à la vinaigrette		Potage Parmentier
Aiguillettes de poulet sauce suprême	Pizza chèvre	Nuggets au poisson	Carbonade de porc	Beignets au poisson
Riz pilaf	Mélange de salades	Pommes de terre au four	Coeur de blé	Fondue d'épinards à l'ail
Emmental	Comté AOP	Bûchette au lait mélange	Édam	Suisse sucré
Fruit de saison	Abricots au sirop	Yaourt aromatisé	salade de fruits BIO	Compote pomme prune

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Repas Végétarien

Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
Macédoine mayonnaise	salade verte aux dés de mimolette	Rillettes de colin MSC , Toasts	Nems aux légumes	Coleslaw
Filet de lieu MSC , Sauce citron	Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP	Sauté de dinde façon blanquette	Poulet façon impérial	Nuggets au poisson
Semoule BIO	Tortis	Choux de Bruxelles rissolés	Riz basmati façon pilaf	Haricots beurre persillés
Yaourt aux fruits	Tomme blanche	Camembert	Emmental	Buchette de Chèvre
Flan nappé caramel	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Gâteau chinois	Fruit de saison

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Repas Végétarien				
Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
Velouté aux carottes	Carottes râpées	Cervelas Obernois	Céleri rave en rémoulade au curry	Velouté de potiron
Tartiflette (reblochon AOP)	Bœuf façon bourguignon	Sauté de dinde à l'orange	Pizza aux trois fromages	Fricassée de colin MSC gratiné
Salade verte	Coquillettes	Pommes de terre sautées	Salade verte	Fondue de poireaux à la crème
Yaourt aromatisé LOCAL	Mimolette	Tomme blanche	Gouda	Yaourt sucré
Fruit de saison	Compote de pommes du chef	Fruit de saison	Crêpe au sucre du chef	Coupe banane caramel

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 10 Février au Vendredi 14 Février 2025

Repas Végétarien				
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Potage de légumes	Salade de perles de pâtes au surimi MSC , Vinaigrette	Betteraves au maïs , Vinaigrette	Oeuf mimosa	Chou rouge aux pommes , Vinaigrette
Chipolatas aux herbes	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette	Brochette de poisson MSC pané	Pizza tomate mozzarella et champignons	Croziflettes aux reblochons AOP ET lardons
Frites	Choux-fleurs rôtis au paprika	Semoule au beurre	Salade verte	Chiffonnade de batavia BIO
Brie	Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Fromage blanc nature	Camembert
Fruit de saison	Compote de pêches	Quatre quart du chef	Fruit de saison	Liégeois au chocolat du chef

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 17 Février au Vendredi 21 Février 2025

Repas Végétarien				
Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Légumes d'Hiver BIO braisés	Macédoine mimosa	Salade de carottes et chou blanc au vinaigre de riz	Potage de légumes	Carottes râpées
Boulettes à l'agneau	Quiche amandine à la courgettes et au brie	Jambons laqués au miel	Sauté de Boeuf au curry	Filet de hoki MSC , Sauce nantua
Semoule BIO	Chiffonnade de batavia BIO	Pennes BIO	Potatoes au paprika	Riz pilaf
Suisse aromatisé	Édam	Gouda	Emmental	Camembert
Fruit de saison	Pomme rôtie aux spéculoos	Fruit de saison	Fromage blanc BIO au miel	Tarte meringuée aux pommes du chef