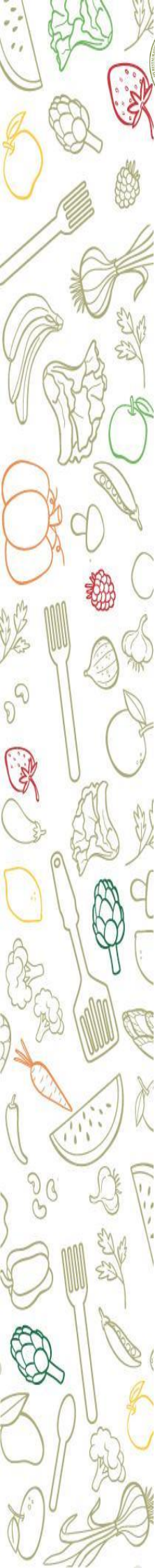


MENUS DU 03 JANVIER AU 13 FEVRIER 2022



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
JANVIER	DU 03 AU 09	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTE DE BŒUF BIO ET LOCAL A LA SAUCE TOMATE SV : Boulette végétarienne</p> <p>POMMES DE TERRE* RISSOLEES</p> <p>POINTE DE BRIE</p> <p>COMPOTE DE POMMES* ET POIRES*</p>	<p>SALADE WALDORF (céleri* BIO , pommes*, raisins secs)</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE SV : Accras</p> <p>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL</p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>ŒUFS A LA NEIGE</p>	<p>CHOU BLANC RÉMOULADE</p> <p>FILET DE COLIN A L'HUILE D'OLIVE ET SAUCE CITRON VERT</p> <p>EPINARDS* A LA BECHAMEL</p> <p>FROMAGE BLANC EN SEAU ET LOCAL</p> <p>GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>CAROTTES* ET POIS CHICHES A L'ORIENTALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>COMTE AOP</p> <p>KIWI* BIO</p>
	DU 10 AU 16	<p>POTAGE FACON CULTIVATEUR BIO</p> <p>FILET DE COLIN A LA SAUCE NORMANDE</p> <p>PUREE DE POTIRON* ET POMMES DE TERRE*</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>POIRE*</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE LABEL ROUGE ET CORNICHONS SV : Médailon de surimi à la mayonnaise</p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF A LA SAUCE BASQUAISE SV : Omelette</p> <p>BOULGOUR BIO PILAF</p> <p>BUCHETTE DE LAIT DE MELANGE</p> <p>CLEMENTINES*</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>TABOULE (SEMOULE BIO)</p> <p>PALET MARAICHER A LA SAUCE TOMATE</p> <p>CAROTTES* AU JUS</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p><u>REPAS CANADIEN</u></p> <p>MELANGE DE CAROTTES* ET CHOUX RAPES* A LA VINAIGRETTE FACON SAINT HUBERT</p> <p>PATE CHINOIS</p> <p>(HACHIS PARMENTIER CANADIEN)</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>GATEAU AU SIROP D'ERABLE (FARINE BIO)</p>
	DU 17 AU 23	<p>CELERI* RAPE A LA VINAIGRETTE DE FROMAGE BLANC</p> <p>FILET DE VOLAILLE AUX HERBES DE PROVENCE SV : Filet de merlu</p> <p>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL ET POMMES* VAPEUR</p> <p>VERRE DE LAIT BIO A LA GRENADINE</p> <p>DONUTS</p>	<p>SALADE DE QUINOA COMPOSEE (tomate, maïs)</p> <p>BOULETTE DE BŒUF BIO A LA SAUCE TOMATE SV : Falafels</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>BANANE BIO</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE</p> <p>JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LEGUMES</p> <p>COMTE AOP</p> <p>ENTREMETS AU CAMEL</p>	<p>ŒUF DUR A LA MAYONNAISE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR A LA ROMAINE / CITRON</p> <p>TORSADES BIO / EMMENTAL RAPE</p> <p>FROMAGE FONDU</p> <p>CLEMENTINE*</p>
	DU 24 AU 30	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>FILET DE COLIN A LA SAUCE ANETH</p> <p>CAROTTES* BIO</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>POMME*</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>POTAGE DE LEGUMES* BIO</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS AU CAMEBERT ET THYM</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>KIWI*</p>	<p>SALADE D'ARTICHAUTS A LA VINAIGRETTE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE MARENGO SV : Boulettes végétarienne</p> <p>POEELE DE LEGUMES</p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>CAKE AUX AMANDES (FARINE BIO)</p>	<p>ENDIVES* AUX RAISINS SECS</p> <p>BRANDA DE COLIN</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>BANANE BIO</p>
FEVRIER	DU 3/01 AU 06/02	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE MORTEAU SP : Merguez SV : Quenelle nature</p> <p>POMMES DE TERRE*</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>POIRE* BIO</p>	<p><u>REPAS DU NOUVEL AN CHINOIS</u></p> <p>CHOU BLANC* RAPE A LA VINAIGRETTE ET GRAINES DE SESAME</p> <p>AIGUILLETES DE POULET A LA SAUCE AIGRE DOUCE SV : Morceaux de colin</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>PETIT SUISSE SUCRE</p> <p>ROCHER COCO CHOCOLAT</p>	<p>CELERI* A LA VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN A LA SAUCE CREME</p> <p>EPINARDS* EN BRANCHE</p> <p>PETIT MOULE</p> <p>CREPE NATURE</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE* A LA VINAIGRETTE D'ÉCHALOTE</p> <p>FALAFELS / SAUCE TOMATE</p> <p>JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>POMME*</p>
	DU 07 AU 13	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>CHOU FLEUR* A LA VINAIGRETTE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>ORANGE* BIO</p>	<p>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE</p> <p>EMINCE DE FILET DE POULET AU JUS SV : Filet de merlu</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</p> <p>KIRI</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>HOT DOG SP : Hot dog à la merguez SV : Hot dog aux nuggets de poisson</p> <p>POTATOES</p> <p>MORBIER AOP</p> <p>CLEMENTINE* BIO</p>	<p>ENDIVES* A LA VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>POISSON MEUNIÈRE / CITRON</p> <p>PETITS POIS BIO AUX OIGNONS*</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé Produit BIO Dessert cuisiné par nos chefs Produit régional Pêche durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du client.