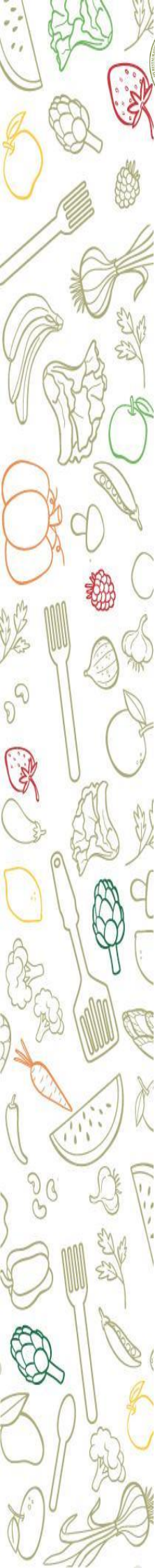


MENUS DU 03 JANVIER AU 13 FEVRIER 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
JANVIER	DU 03 AU 09 SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE BOULETTE DE BŒUF BIO ET LOCAL A LA SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE* RISSOLEES POINTE DE BRIE COMPOTE DE POMMES* ET POIRES*	SALADE WALDORF (céleri* BIO , pommes*, raisins secs) CORDON BLEU DE VOLAILLE CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL CREME ANGLAISE ŒUFS A LA NEIGE	CAROTTES* RAPEE A LA VINAIGRETTE LARDONS DE PORC FACON CARBONARA SP : Lardons de dinde COQUILLETES BIO / EMMENTAL BIO RAPE VACHE QUI RIT BIO CLEMENTINES*	BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE FILET DE COLIN A L'HUILE D'OLIVE ET SAUCE CITRON VERT EPINARDS* A LA BECHAMEL FROMAGE BLANC EN SEAU ET LOCAL GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE HARICOTS VERTS BIO CAROTTES* ET POIS CHICHES A L'ORIENTALE SEMOULE BIO COMTE AOP KIWI* BIO
	DU 10 AU 16 POTAGE FACON CULTIVATEUR BIO FILET DE COLIN A LA SAUCE NORMANDE PUREE DE POTIRON* ET POMMES DE TERRE* SUISSE SUCRE POIRE*	PATE DE CAMPAGNE LABEL ROUGE ET CORNICIONS SP : Médailon de surimi à la mayonnaise STEAK HACHE DE BŒUF A LA SAUCE BASQUAISE BOULGOUR BIO PILAF BUCHETTE DE LAIT DE MELANGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	POIREAUX* BIO A LA VINAIGRETTE SAUTE DE VEAU FACON BLANQUETTE RIZ DE CAMARGUE IGP MORBIER AOP GALETTE DES ROIS	<u>REPAS VEGETARIEN</u> TABOULE (SEMOULE BIO) PALET MARAICHER A LA SAUCE TOMATE CAROTTES* AU JUS MAASDAM BIO SALADE DE FRUITS	<u>REPAS CANADIEN</u> MELANGE DE CAROTTES* ET CHOUX RAPES* A LA VINAIGRETTE FACON SAINT HUBERT PATE CHINOIS (HACHIS PARMENTIER CANADIEN) YAOURT NATURE GATEAU AU SIROP D'ERABLE (FARINE BIO)
	DU 17 AU 23 CELERI* RAPE A LA VINAIGRETTE DE FROMAGE BLANC FILET DE VOLAILLE AUX HERBES DE PROVENCE CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL ET POMMES* VAPEUR VERRE DE LAIT BIO A LA GRENADINE DONUTS	SALADE DE QUINOA COMPOSEE (tomate, maïs) BOULETTE DE BŒUF BIO A LA SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLES SUISSE SUCRE BANANE BIO	POTAGE DE POTIMARRON* SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE BRUNE EPINARDS* A LA VACHE QUI RIT MAASDAM BIO CRUMBLE AUX FRUITS	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LEGUMES COMTE AOP ENTREMETS AU CAMEL	ŒUF DUR A LA MAYONNAISE BEIGNETS DE CALAMAR A LA ROMAINE / CITRON TORSADES BIO / EMMENTAL RAPE FROMAGE FONDU CLEMENTINE*
	DU 24 AU 30 CREPE AU FROMAGE FILET DE COLIN A LA SAUCE ANETH CAROTTES* BIO COULOMMIERS CREME AU CHOCOLAT	<u>REPAS VEGETARIEN</u> POTAGE DE LEGUMES* BIO GRATIN DE GNOCCHIS AU CAMEMBERT ET THYM FROMAGE BLANC NATURE KIWI*	HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE CHOUCROUTE* SP : Choucroute sans porc SAINT PAULIN COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	SALADE D'ARTICHAUTS A LA VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE MARENGO POELEE DE LEGUMES CREME ANGLAISE CAKE AUX AMANDES (FARINE BIO)	ENDIVES* AUX RAISINS SECS BRANDADE DE COLIN VACHE QUI RIT BIO BANANE BIO
FEVRIER	DU 31/01 AU 06/02 SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE SAUCISSE DE MORTEAU SP : Merguez POMMES DE TERRE* CANCOILLOTTE POIRE* BIO	<u>REPAS DU NOUVEL AN CHINOIS</u> CHOU BLANC* RAPE A LA VINAIGRETTE ET GRAINES DE SESAME AIGUILLETES DE POULET A LA SAUCE AIGRE DOUCE RIZ BIO PILAF PETIT SUISSE SUCRE ROCHER COCO CHOCOLAT	CELERI* A LA VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON SEMOULE BIO ET SES LEGUMES BUCHETTE DE LAIT MELANGEE FLAN A LA VANILLE	BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE FILET DE COLIN A LA SAUCE CREME EPINARDS* EN BRANCHE PETIT MOULE CREPE NATURE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE POMMES DE TERRE* A LA VINAIGRETTE D'ÉCHALOTE FALAFELS / SAUCE TOMATE JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE BLANC BIO POMME*
	DU 07 AU 13 <u>REPAS VEGETARIEN</u> CHOU FLEUR* A LA VINAIGRETTE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE CHILI SIN CARNE RIZ DE CAMARGUE IGP YAOURT NATURE ORANGE* BIO	CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE EMINCE DE FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLES KIRI MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE SV : Spaghettis au thon EDAM BIO CRUMBLE AUX FRUITS	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE HOT DOG SP : Hot dog à la merguez POTATOES MORBIER AOP CLEMENTINE* BIO	ENDIVES* A LA VINAIGRETTE AU MIEL POISSON MEUNIÈRE / CITRON PETITS POIS BIO AUX OIGNONS* SUISSE SUCRE TARTE AU CHOCOLAT

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé

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