



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 03 AU 07	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE RAVIOLINS AU POULET SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AUX RAISINS SECS PAVÉ DE JAMBON* (Label Rouge VPF) À LA MOUTARDE DE REIMS PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre) MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES COINGS	CÉLERI BIO RÂPÉ RÉMOULADE SAUTÉ DE BOEUF (VBF) FAÇON CARBONADE CHOU FLEUR (HVE) BÉCHAMEL VACHE PICON <b>GALETTE DES ROIS (A et FC) (à portionner)</b>	<b>VELOUTÉ DE CAROTTES-POIRES</b> DAHL DE LENTILLES CORAIL À LA VACHE QUI RIT CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 10 AU 14	TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio) FILET DE POULET (VVF, régional) SAUCE CURRY CAROTTES PERSILLÉES PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON	ENDIVES VINAIGRETTE AUX POMMES CHILI SIN CARNE RIZ BIO BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale) (à portionner) COMPOTE POMMES POIRE	SAUCISSON* À L'AIL FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CRÈME-CITRON POMMES NOISETTES MIMOLETTE (à portionner) POMME BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES (régionales) VINAIGRETTE À L'ORANGE BOULETTES DE BOEUF BIO (VBF) SAUCE ORIENTALE LÉGUMES COUSCOUS FAÇON TAJINE YAOURT NATURE SUCRÉ ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)
JANVIER 2022 DU 17 AU 21	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE POISSON MEUNIERE (MSC) ET CITRON HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMMES-BANANES BIO	SALADE ARLEQUIN (salade verte, vinaigrette, maïs et haricots rouges) <b>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON AU MUNSTER</b> VACHE QUI RIT BIO KIWI BIO	QUICHE AU THON (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE FORESTIÈRE PETITS POIS CANTAFRAIS FLAN NAPPÉ CARAMEL	PANAIS RÂPÉ RÉMOULADE MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE CRÈME TORSADES BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) BANANE BIO
DU 24 AU 28	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CITRONNÉE QUENELLE NATURE SAUCE AÛRORE CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	VELOUTÉ DE HARICOTS VERTS BIO CHIPOLATAS* LENTILLONS BIO (locaux) PETIT LOUIS TARTINE FRUIT DE SAISON	<b>REPAS AUX SAVEURS D'HIVER</b> SALADE VERTE VINAIGRETTE AU MIEL (miel régional) TARTIFLETTE* CHANTENEIGE BIO COMPOTE POMMES (locales) AUX SPÉCULOOS	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON RIZ DE CAMARGUE (GP) AUX PETITS LÉGUMES COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 31/01 AU 04/02	SALADE DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTE, CORNICHONS CORDON BLEU DE VOLAILLE HARICOTS VERTS BIO MIMOLETTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE AIL ET FINES HERBES FILET DE LIEU (MSC) SAUCE FAÇON DIEPPOISE SEMoule BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AU CURRY OMELETTE BIO BROCCOLIS (HVE) BÉCHAMEL SUISSE NATURE SUCRÉ <b>MIN-CRÊPES (A et FC) DE LA CHANDELEUR</b>	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COQUILLETES BIO À LA BOLOGNAISE BLEU D'AUVERGNE (AOP) (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE
<b>VACANCES DE FÉVRIER 2022</b>				
DU 21 AU 25	BROCCOLIS (HVE) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE BOEUF (VBF) SAUCE PROVENCALE PURÉE DE CÉLERI (dont pommes de terre) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) ORANGE BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES (régionales) VINAIGRETTE À L'ORANGE <b>HOT-DOG (SAUCISSE DE VOLAILLE) ET KETCHUP</b> POTATOES HOT-DOG PARTY PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT	ENDIVES VINAIGRETTE AU FROMAGE <b>CARBOHARA DE LÉGUMES AU BOURSIN AIL ET FINES HERBES</b> TORTIS BIO FRIPON YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	QUICHE AU FROMAGE (à portionner) MIGOTÉ DE DINDE (VVF) À LA DIJONNAISE CAROTTES PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO FRUIT DE SAISON
MARS 2022 DU 28/02 AU 04/03	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE HANTUA ÉPINARDS À LA CRÈME (dont pommes de terre) BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI BIO RÂPÉ RÉMOULADE ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA MOUTARDE À L'ANDIENNE PETITS POIS CHANTAILLOU <b>BEGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE DE MARDI GRAS (A et FC)</b>	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS STEAK HACHÉ DE BŒUF (VBF) AU JUS RIZ DE CAMARGUE (GP) GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE RAVIOLINS AU FROMAGE SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ COMPOTE POMMES (locales)-RHUBARBE

\*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou ingrédients pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.\*