

# Menus du 4 janvier au 19 février 2021

Légende :



Préparé par  
nos Chefs



Produit  
local  
et/ou  
régional



BIO

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
JANVIER	<b>DU 04 AU 08</b> CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE  POISSON PANE  PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE  CAMEMBERT BIO (à portionner)  POMME (locale)	SALADE D'HARICOTS BEURRE  SAUTE DE BŒUF (VBF) SAUCE AUX OIGNONS  COQUILLETES BIO  CHANTENEIGE  FLAN NAPPE CARAMEL	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE  MIGNON DE POULET (VVF) A LA DIJONNAISE  PETITS POIS ET CAROTTES  VACHE PICON  <b>GALETTE DES ROIS (FC et A) à portionner</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE  GRATIN DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE AU FROMAGE A RACLETTE  YAOURT NATURE SUCRE  KIWI BIO (K)
	<b>DU 11 AU 15</b> SALADE CAMPAGNARDE (pdt, œufs, cornichons)  MIJOTE DE DINDE (VVF) AU THYM  CAROTTES PERSILLEES  PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES  COMPOTE DE POMMES - PASSION	CELERI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL  BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE ORIENTALE  RIZ BIO  BRIE EN POINTE (à portionner)  POIRE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS  STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE TOMATE  SEMOULE BIO  MIMOLETTE (à portionner)  BANANE BIO	CHOU ROUGE (régional) VINAIGRETTE AUX POMMES  FILET DE MERLU A L'ECHALOTE  HARICOTS VERTS A L'AIL  PETIT SUISSE NATURE SUCRE  CAKE AU CITRON (à portionner)
	<b>DU 18 AU 22</b> SALADE VERTE AUX CROUTONS  RAVIOLINI VERDURA SAUCE PROVENCALE  CHANTAILLOU  POMME (locale)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU XERES  FILET DE POISSON MEUNIERE  PUREE DE POTIRON (dont pdt)  CARRE DE LIGUEIL (à portionner)  COMPOTE DE POMMES - POIRES	QUICHE AU MUNSTER (à portionner)  PAVE DE JAMBON (label rouge, VPF) SAUCE BRUNE  JARDINIERE DE LEGUMES  FRIPON  NOVLY CHOCOLAT	CHOU BLANC VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS  SAUTE DE POULET (local, VVF) AU CURRY  RIZ BIO PILAF  CANTAL (AOP) (à portionner)  ORANGE BIO
	<b>DU 25 AU 29</b> SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE  NUGGETS DE BLE  HARICOTS BEURRE PERSILLES  VACHE QUI RIT  KIWI BIO (K)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE  SAUCISSE FUMEE DES ARDENNES (régionale)  LENTILLONS BIO (locaux)  BUCHETTE DE LAIT AU CHEVRE (BC) (à portionner)  YAOURT NATURE SUCRE	VELOUTE DE BUTTERNUT  MIJOTE DE BŒUF (VBF) FACON CARBONADE  COQUILLETES BIO  SAINT-NECTAIRE (AOP) (à portionner)  POIRE	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE  CALAMARS A LA ROMAINE  GRATIN DE CHOU FLEUR  PETIT SUISSE AROMATISE  ANNIVERSAIRE DU MOIS : MARBRE AU CHOCOLAT (à portionner)
<b>DU 01 AU 05</b> TABOULE A L'ORIENTALE (semoule bio)  EMINCE DE PORC (local, VPF) A LA MOUTARDE  CAROTTES AU JUS  CAMEMBERT BIO (à portionner)  ORANGE BIO	SALADE ARLEQUIN (salade verte, maïs, haricots rouges)  BEAUFILET DE MERLU SAUCE AU CITRON  EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL  FROMAGE AIL ET FINES HERBES  <b>MINI-CRÊPE DE LA CHANDELEUR</b>	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE  FALAFLES SAUCE AU CUMIN  SEMOULE BIO  MAASDAM BIO (à portionner)  POMME (locale)	CHOU ROUGE VINAIGRETTE  RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE FORESTIERE  RIZ BIO  BRIE EN POINTE (à portionner)  YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner)	
<b>FEVRIER</b> <b>DU 08 AU 12</b> CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE  NUGGETS DE BLE  PETIT POIS  PETIT MUNSTER (AOP, régional) (à portionner)  CREME DESSERT CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE  RÔTI DE BOEUF (VBF) ET MAYONNAISE  POMMES NOISETTES  CANTAFRAIS  BANANE BIO	PÂTE DE FOIE ET CORNICHONS  MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE SUPREME  HARICOTS PLATS A L'AIL  CANTAL (AOP) (à portionner)  RIZ AU LAIT	<b>REPAS MONTAGNARD</b>  TARTIFLETTE  CHANTENEIGE BIO  ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU AUX MIRABELLES (à portionner)	
<b>DU 15 AU 19</b> SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE  FILET DE MERLU SAUCE A L'ANETH  GRATIN DE CHOU ROMANESCO  FRIPON  KIWI BIO (K)	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE  RÔTI DE PORC (VPF) SAUCE VACHE QUI RIT  CAROTTES PERSILLEES  FRAIDOU  <b>BEIGNET AU CHOCOLAT NOISETTE DE MARDI GRAS (FC et A)</b>	VELOUTE DE LEGUMES BIO  BOULETTE DE BŒUF BIO (VBF) SAUCE PROVENCALE  SEMOULE BIO  PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES  POIRE	CELERI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL  PARMENTIER AUX LENTILLES TOMATEES  GOUDA BIO (à portionner)  FROMAGE BLANC AROMATISE	

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