

Menus du 08 janvier au 23 février 2024

api

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisés

Tous 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 08/01 AU 12/01	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE SAUCISSE DE STRASBOURG CHOUCROUTE (CHOUX ET POMMES DE TERRE) BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMME BANANE	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE EMMENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET ROTIES AU LAIT DE COCO ET CURRY HARICOTS VERTS BIO A L'ÉCHALOTE VERRE DE LAIT BIO GALETTE DES ROIS (à portionner)	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON CHILI CON CARNE (accompagné de riz BIO) VACHE PICON CREME DESSERT VANILLE
DU 15/01 AU 19/01	SALADE DE PERLES, TOMATE, MAIS SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI PETITS POIS AU JUS PETIT MOULÉ NATURE FLAN NAPPÉ CARAMEL	RADIS ROSES ET BEURRE LASAGNES DE LÉGUMES SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	Les Saveurs des Hauts de France QUICHE AU MAROILLE (à portionner) CARBONADE DE BOEUF (OF) CAROTTES VICHY MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES HVE	CÉLERI RAPÉ (régional) VINAIGRETTE FACON COCKTAIL FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CUMIN SEMOULE BIO CANTAL AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 22/01 AU 26/01	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio) OMELETTE ET KETCHUP PURÉE DE POTIRON CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) COMPOTE POMMES FRAISE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) LENTILLONS BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCEALE SEMOULE BIO SAINT MORET CAKE AU CITRON	CREME DUBARRY TORSADES BIO ET BOLOGNAISE DE BOEUF TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT
DU 29/01 AU 02/02	COLESLAW (carottes et chou blanc locaux) VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE GRATIN DE GNOCCHIS, CAMEMBERT ET THYM COULOMMIERS (à portionner) COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE POISSON PANÉ 100% FILET MSC POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BECHAMEL GOUDA BIO (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	CÉLERI RAPÉ (local) SAUCE FACON RÉMOULADE SAUTÉ DE POULET (régional) FACON COLOMBO JARDINIÈRE DE LÉGUMES EMMENTAL BIO (à portionner) CREPE DE LA CHANDELEUR	SOUPE DE POTIMARRON AUX 4 ÉPICES (à portionner) SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO SUISSE FRUITÉ FRUIT
DU 05/02 AU 09/02	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BARBECUE CAROTTES PERSILLÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE ALLUMETTE DE VOLAILLE FACON CARBONARA FARFALLES EDAM BIO (à portionner) COMPOTE DE POMMES HVE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE AU SÉSAME BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) PURÉE DE BUTTERNUT CHANTENEIGE BIO GATEAU A LA NOIX DE COCO (à portionner)	CAROTTES (locales) RAPÉES VINAIGRETTE PAELLA VÉGÉTARIENNE AU RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 12/02 AU 16/02	TABOULÉ A L'ORIENTAL (dont semoule bio) POISSON BLANC MEUNIERE MSC HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET ROTIES AU CURRY BROCOLIS À LA CREME SUISSE SUCRÉ BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE (FC)	Croque Monsieur PARTY ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE CROQUE MONSIEUR (JAMBON) SALADE VERTE ET VINAIGRETTE P'TIT LOUIS TARTINE COMPOTE POMME BANANE	POTAGE EPINARD ET VACHE QUI RIT (à portionner) TORTELLINI PROVENCEALE BIO SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO YAOURT AUX FRUITS MIXÉS
DU 19/02 AU 23/02	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE FALAFELS SAUCE ARRABIATA SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU XÉRÈS JAMBON BLANC LR POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE À RACLETTE COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE LENTILLES FILET DE POISSON PANÉ PETITS POIS AU JUS MIMOLETTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	TARTE AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS VACHE PICON COMPOTE POMMES HVE

Nos plats sont 100% libres de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.