

Menus du 3 janvier au 3 mars 2023

Légende :



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), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi
JANVIER 2023 du 2 au 6		DEMI-POMELO ET SUCRE SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON POMMES NOISETTES BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMMES ANANAS	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROUTONS BRANDADE DE POISSON (MSC) A LA CAROTTE VACHE QUI RIT BIO GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE (à portionner)	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO RIZ DE CAMARGUE FAÇON RISOTTO EMMENTAL ET BECHAMEL CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KIWI BIO (K)
du 9 au 13	SALADE CAMPAGNARDE CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF) PETITS POIS CARRE DE LIGUEIL (à portionner) CLEMENTINES	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU MIEL COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET EMMENTAL RAPE BIO PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON SEMOULE BIO BUCHÉ FRAICHE (locale) (à portionner) COMPOTE POMMES (locales) (à portionner)	PANAIS RAPE (local) REMOULADE PARMENTIER DE BOEUF (OF) AU POTIRON (dont pommes de terre) YAOURT NATURE SUCRE POIRE
du 16 au 20	SALADE MELEE VINAIGRETTE RAVIOLINI DE LEGUMES SAUCE CREME SAMOS SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	CELERI RAPE (local) REMOULADE POISSON MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL PETIT SUISSE SUCRE ORANGE BIO	CAKE AU FROMAGE (à portionner) JAMBON* (label rouge, OF) ET STICK DE KETCHUP CAROTTES RONDELLES FRIPON CREME DESSERT CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE SAUTE DE POULET (local, OF) SAUCE CURRY BOULGHOUR BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) POMME (locale)
du 23 au 27	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE QUENELLES NATURE SAUCE AURORE SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	POTAGE AU POTIMARRON BOUDIN BLANC DE RETHEL* (local, OF) CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL CHANTENEIGE KIWI BIO (K)	BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE ROTI DE BOEUF (OF) JUS AU ROMARIN COQUILLETES BIO YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner) CLEMENTINES	Nouvel An Chinois SALADE MELEE VINAIGRETTE SAUCE SOJA (S) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AIGRE DOUCE MELANGE DE RIZ BIO AUX PETTIS LEGUMES FAÇON CANTONNAISE VACHE QUI RIT BIO ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE A LA NOIX DE COCO DU CHEF (à portionner)
du 30/01 au 3/02	TABOULE ORIENTAL (dont semoule bio) POISSON PANE (MSC) ET CITRON CAROTTES A L'AIL PETIT MUNSTER AOP (à portionner) ORANGE BIO	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE EMINCE DE PORC* (local, OF) SAUCE FORESTIERE RIZ BIO JAUNE COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE PEPINETTES OMELETTE FRAICHE (à portionner) HARICOTS VERTS BIO PERSILLES SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) CREPES DE LA CHANDELEUR	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES LASAGNES A LA BOLOGNAISE SUISSE NATURE SUCRE BANANE BIO
FEVRIER 2023 du 6 au 10	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE OU CHOU FLEUR (HVE) SAUCE COCKTAIL RAVIOLI SPINACI BIO SAUCE TOMATE CAMEMBERT BIO (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLEE OU SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE SAUCISSE FUMEE* (locale, OF) PUREE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE (à portionner) POMME (locale)	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES TARTIFLETTE* (OF) CHANTENEIGE BIO YAOURT NATURE SUCRE BRASSE (local) (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE GALETTE WRAP, garniture fajitas (aiguillettes de poulet sauce crème tomate) EMMENTAL RAPE BIO ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU MEXICAIN (à portionner)
VACANCES D'HIVER				
du 27/02 AU 3/03	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON PETITS POIS CARRE DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	CELERI RAPE (local) REMOULADE MUJOTE DE POULET (local, OF) A LA FORESTIERE SEMOULE BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) POIRE	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE STEAK HACHE DE BOEUF (OF) AU JUS CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES (locales) SPECULOS (à portionner)	SALADE COLESLAW (carotte HVE et chou blanc HVE locaux) COQUILLETES BIO A LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPE BIO SUISSE NATURE SUCRE BANANE BIO

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*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.

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc