

Menus du 6 janvier au 14 février 2020

api

Menu 5 éléments

- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivées pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 06 janv. BETTERAVE BIO VINAIGRETTE A L'EGHALOTE EMINCE DE BOEUF FACON FLAMANDE GRATIN DE POMMES DE TERRE CHANTAILLOU POMME LOCALE	mardi 07 janv. REPAS VEGÉ POTAGE LEGUMES BOULLETTES VEGETARIENNE SAUCE TAIWANE SEMIOULE POINTE DE BRIE MOUSSE CHOCOLAT	jeudi 09 janv. FETE DES ROIS CELERI FRAIS FROMAGE BLANC ET CURRY CORDON BLEU PETITS POIS / CAROTTE YAOURT SUCRÉ GALETTE DES ROIS	vendredi 10 janv. PIZZA AU FROMAGE COLIN SAUCE CITRON RIZ / EPINARD BECHAMEL MIMOLETTE A LA COUPE CLÉMENTINE
lundi 13 janv. MACEDOINE MAYONNAISE SAUTE DE POULET SAUCE TOMATE SPAGHETTIS FONDU CARRÉ KIWI BIO	mardi 14 janv. SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ANGIENNE TARTIFLETTE PETIT SUISSE SUCRÉ MOELLEUX NATURE	jeudi 16 janv. CHOU BLANC VINAIGRETTE BULGARE SAUCISSE FUMEE LENTILLES CUISINEES YAOURT AROMATISE CAKE AU CHOCOLAT	vendredi 17 janv. REPAS VEGÉ POTAGE POTIRON STEAK VEGETARIEN GRATIN DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE MONTCADI A LA COUPE ANANAS
lundi 20 janv. CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS BLÉ PILAF FRANCOU FLAN NAPPÉ CARAMEL	mardi 21 janv. REPAS VEGÉ TABOULÉ NUGGETS DE BLÉ / KETCHUP PETIT POIS AU JUS CAMEMBERT BIO CLÉMENTINE	jeudi 23 janv. POTAGE CRECY JAMBON BLANC / KETCHUP POTATOES SUCCES YAOURT NATURE SUCRE TARTE AUX POMMES DU CHEF	vendredi 24 janv. PATE DE CAMPAGNE / CORNICHONS BRANDADE DE POISSON - VACHE QUI RIT POIRE LOCALE
lundi 27 janv. POTAGE DUBARRY SAUCISSE DE POULET NATURE FLAGOLETS A LA TOMATE EMMENTAL A LA COUPE POMME LOCALE	mardi 28 janv. REPAS VEGÉ SALADE VERTE VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE SOJA TORTIS BIO BUCHETTE CHEVRE YAOURT VELOUTE FRUITS	jeudi 30 janv. CREPE AU FROMAGE SAUTE DE PORC HARICOT VERT A LA TOMATE RONDELE NATURE SALADE DE FRUITS	vendredi 31 janv. CAROTTES RAPES VINAIGRETTE AU CITRON HOKI SAUCE BLANQUETTE RIZ PETIT SUISSE SUCRÉ DONUTS AU SUCRE

lundi 03 fév. BETTERAVE BIO VINAIGRETTE BOEUF BOURGUIGNON GRATIN DAUPHINOIS YAOURT NATURE SUCRE KIWI	mardi 04 fév. REPAS VEGÉ POTAGE TOMATE BASILIC GALETTE PANEE VEGETARIENNE PETIT POIS CAROTTES POINTE DE BRIE CREME DESSERT VANILLE	jeudi 06 fév. QUICHE KNACKI/POIREAUX OMELETTE POMMES DE TERRE / RATATOUILLE EDAMA LA COUPE POIRE LOCALE	vendredi 07 fév. CHANDELEUR CELERI REMOULADE AU CURRY POISSON MARINE THYMICITRON PUREE DE POTIRON PETIT SUISSE NATURE SUCRE CREPE AU CHOCOLAT
lundi 10 fév. SALADE DE PDT VINAIGRETTE ECHALOTE SAUTE DE DINDE AU JUS LENTILLES CUISINEES GOUDA A LA COUPE CLÉMENTINE	mardi 11 fév. POTAGE LEGUMES BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE SEMIOULE BOURSIN NATURE BANANE BIO	jeudi 13 fév. REPAS CARNAVAL SALADE CAROTTE, pois, persil vinaigrette au citron vert DONUTS DE POULET ERITES AU FOUR / KETCHUP YAOURT LOCAL VANILLE YAGOURT VEGETARIEN (vermicelle, chocolat)	vendredi 14 fév. REPAS VEGÉ SALADE VERTE VINAIGRETTE HACHI PARMENTIER DE LEGUMES CAMEMBERT LIEGEOIS CHOCOLAT



LÉGENDE :

Régional	Recette cuisinée	Nouvelle recette	Nouveau produit
Viande française	Repas à thème	Bio	Repas végétarien