

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)

GALETTE DES ROIS

lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE	SALADE DE HARICOTS BEURRE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE
POISSON PANE	SAUTE DE BŒUF (VBF) SAUCE AUX OIGNONS	MIGNON DE POULET (VVF) A LA DIJONNAISE	GRATIN DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE AU FROMAGE A RACLETTE
PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE	COQUILLETES BIO	PETITS POIS ET CAROTTES	YAOURT NATURE SUCRE
CAMEMBERT BIO (à portionner)	CHANTENEIGE	VACHE PICON	KIWI BIO (K)
POMME (locale)	FLAN NAPPE CARAMEL	GALETTE DES ROIS (FC et A) (à portionner)	

CHANDELEUR

lundi 01 février	mardi 02 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
TABOULE A L'ORIENTAL (semoule bio)	SALADE ARLEQUIN (salade verte, maïs, haricots rouges)	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE
EMINCE DE PORC* (local, VPF) A LA MOUTARDE	BEAUFILLET DE MERLU SAUCE AU CITRON	FALAFELS SAUCE AU CUMIN	RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE FORESTIERE
CAROTTES AU JUS	EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	SEMOULE BIO	RIZ BIO
CAMEMBERT BIO (à portionner)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	MAASDAM BIO (à portionner)	BRIE EN POINTE (à portionner)
ORANGE BIO	MINI-CRÊPE DE LA CHANDELEUR	POMME (locale)	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner)

REPAS MONTAGNARD

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
SALADE CAMPAGNARDE (pdf, œufs, cornichons)	CELERI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS	CHOU ROUGE (régional) VINAIGRETTE AUX POMMES
MIJOTE DE DINDE (VVF) AU THYM	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE ORIENTALE	STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE TOMATE	FILET DE MERLU A L'ECHALOTE
CAROTTES PERSILLEES	RIZ BIO	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS A L'AIL
PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	BRIE EN POINTE (à portionner)	MIMOLETTE (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
COMPOTE POMMES-PASSION	POIRE	BANANE BIO	CAKE AU CITRON (à portionner)

lundi 08 février	mardi 09 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE	PÂTE DE FOIE* ET CORNICHONS	SALADE ICEBERG AUX CROÛTONS
NUGGETS DE BLE	RÔTI DE BŒUF (VBF) ET MAYONNAISE	MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE SUPRÊME	TARTIFLETTE*
PETITS POIS	POMMES NOISETTES	HARICOTS PLATS A L'AIL	CHANTENEIGE BIO
PETIT MUNSTER (AOP, régional) (à portionner)	CANTAFRAIS	CANTAL (AOP) (à portionner)	COMPOTE POMMES-MIRABELLES (pommes locales et mirabelles régionales)
CREME DESSERT CHOCOLAT	BANANE BIO	RIZ AU LAIT	

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU XERES	QUICHE AU MUNSTER (à portionner)	PANAIS RÂPE EN REMOULADE
RAVIOLINI VERDURA SAUCE PROVENCALE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON	PAVE DE JAMBON* (Label Rouge, VPF) SAUCE BRUNE	SAUTE DE POULET (local, VVF) AU CURRY
CHANTAILLOU	PUREE DE POTIRON (dont pdf)	JARDINIÈRE DE LEGUMES	RIZ BIO PILAF
POMME (locale)	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	FRIPON	CANTAL (AOP) (à portionner)
	COMPOTE POMMES-POIRES	NOVLY CHOCOLAT	ORANGE BIO

lundi 15 février	MARDI-GRAS mardi 16 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	VELOUTE DE LEGUMES BIO	CELERI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL
FILET DE MERLU SAUCE A L'ANETH	RÔTI DE PORC* (VPF) SAUCE VACHE QUI RIT	BOULETTE DE BŒUF BIO (VBF) SAUCE PROVENCALE	PARMENTIER AUX LENTILLES TOMATEES
GRATIN DE CHOU ROMANESCO	CAROTTES PERSILLEES	SEMOULE BIO	GOUDA BIO (à portionner)
FRIPON	FRAIDOU	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	FROMAGE BLANC AROMATISE
KIWI BIO (K)	BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTES DE MARDI GRAS (FC et A)	POIRE	

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE	VELOUTE DE BUTTERNUT	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE
PALETS A L'ITALIENNE SAUCE PAPRIKA	SAUCISSE FUMÉE DES ARDENNES* (régionale)	MIJOTE DE BŒUF (VBF) FACON CARBONADE	CALAMARS A LA ROMAINE
HARICOTS BEURRE PERSILLES	LENTILLONS BIO (locaux)	COQUILLETES BIO	GRATIN DE CHOU-FLEUR
VACHE QUI RIT	BUCHETTE DE LAIT AU CHEVRE (BC) (à portionner)	SAINT-NECTAIRE (AOP) (à portionner)	PETIT SUISSE AROMATISE
KIWI BIO (K)	YAOURT NATURE SUCRE	POIRE	ANNIVERSAIRE DU MOIS : MARBRE AU CHOCOLAT (à portionner)

*plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc (SP)

"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."

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements