

Semaine du 7 au 11 février 2022

## MIDI

## GOÛTERS

LUNDI 7

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BALSAMIQUE  
EMINCE DE DINDE (VVF) SAUCE FORESTIERE  
PUREE DE POMMES DE TERRE  
PETIT SUISSE SUCRE  
COMPOSITE DE POMMES

PAIN  
FROMAGE  
LAIT

MARDI 8

TABOULE ORIENTAL  
POISSON MEUNIERE ET CITRON  
EPINARDS A LA CREME  
BUCHETTE DE CHEVRE (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

PALMIER  
LAITAGE NATURE SUCRÉ  
JUS D'ANANAS

MERCREDI 9

SALADE VERTE VINAIGRETTE  
LASAGNES DE LEGUMES  
FROMAGE PORTION  
MOUSSE CHOCOLAT

CONFITURE  
PAIN AU LAIT  
JUS DE POMMES

JEUDI 10

VELOUTE DE POTIMARRON  
STEAK HACHE DE BOEUF (VBF) SAUCE BRUNE  
RIZ BIO  
FROMAGE BLANC NATURE SUCRE  
FRUIT DE SAISON

GATEAU POMPON CACAO  
YAOURT AUX FRUITS  
MIXES  
JUS DE RAISIN

VENDREDI 11

PANAIS RAPE SAUCE REMOULADE  
PAVE DE JAMBON\* (Label Rouge, VPF) A LA MOUTARDE DE REIMS  
(sp : omelette au fromage)  
GRATIN DE CHOU FLEUR (HVE) BECHAMEL  
SAINT PAULIN (à portionner)  
CAKE AU CHOCOLAT (à portionner)

MADELEINE  
FRUIT  
LAIT

\* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

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)

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. Merci de vérifier les étiquettes des produits.



## Semaine du 14 au 18 février 2022

|                    | MIDI  | GOÛTERS   |
|--------------------|---|---|
| <b>LUNDI 14</b>    | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE<br>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE WATERZOI<br>COQUILLETES BIO<br>BRIE EN POINTE (à portionner)<br>FRUIT DE SAISON              | PAIN AU LAIT<br>CHOCOLAT AU LAIT<br>JUS D'ANANAS      |
| <b>MARDI 15</b>    | VELOUTE DE CAROTTES<br>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE ORIENTALE<br>SEMOULE BIO<br>MAASDAM BIO (à portionner)<br>CREME DESSERT VANILLE                         | FROMAGE<br>PAIN<br>JUS D'ORANGE                       |
| <b>MERCREDI 16</b> | CHOU ROUGE RAPE VINAIGRETTE AUX POMMES<br>ROTI DE DINDE (VVF) SAUCE AU PAPRIKA DOUX<br>PUREE DE POTIRON<br>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)<br>LAITAGE SUCRE | CONFITURE<br>BRIOCHE<br>JUS D'ANANAS                  |
| <b>JEUDI 17</b>    | CAKE AU CHEDDAR (à portionner)<br>PALET VEGETAL A L'ITALIENNE SAUCE TOMATE<br>PETITS POIS<br>YAOURT NATURE<br>FRUIT DE SAISON                               | MOELLEUX NATURE<br>COMPOTE<br>LAIT                    |
| <b>VENDREDI 18</b> | SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE<br>TARTIFLETTE* ( <i>sp : Tarti aux dés de volaille</i> )<br>VACHE PICON<br>COMPOTE POMMES-BANANES BIO (à portionner) | CARRE ABRICOT<br>LAITAGE NATURE SUCRE<br>JUS DE POMME |

**\* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC**

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)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou

intolérances. Pour toute information, merci de nous contacter de la cuisine.