

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	Jeudi	Vendredi
du 2 au 6				
du 9 au 13	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>OU LENTILLONS BIO (locaux) VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF)</p> <p>PETITS POIS</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>OU CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES</p> <p>CLEMENTINES</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>DEMI-POMELE ET SUCRE</p> <p>OU BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>OU VACHE PICON</p> <p>COMPOTE POMMES ANANAS</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROUTONS</p> <p>CELERI RAPE (local) SAUCE COCKTAIL</p> <p>BRANDADE DE POISSON (MSC) A LA CAROTTE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>OU FROMAGE PORTION</p> <p>GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE (à portionner)</p>	<p>POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>RIZ DE CAMARGUE FAÇON RISOTTO EMMENTAL ET BECHAMEL</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>OU SAMOS</p> <p>KIWI BIO (K)</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>
du 16 au 20	<p>SALADE MELEE VINAIGRETTE</p> <p>OU CHOU ROUGE RAPE VINAIGRETTE AUX POMMES</p> <p>RAVIOLINI DE LEGUMES SAUCE CREME</p> <p>SAMOS</p> <p>OU CANTAFRAIS</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)</p>	<p>CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>OU CHOU BLANC BIO (local) RAPE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE</p> <p>COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>PETT MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>OU PETIT LOUIS TARTINE</p> <p>FLAN NAPPE CAMEL</p> <p>OU LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS</p> <p>OU ROULADE DE VOLAILLE</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BUCHE FRAICHE (locale) (à portionner)</p> <p>OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>COMPOTE POMMES (locales) (à portionner)</p>	<p>PANAIIS RAPE (local) REMOULADE</p> <p>OU DEMI-POMELE ET SUCRE</p> <p>PARMENTIER DE BOEUF (OF) AU POTIRON (dont pommes de terre)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>OU YAOURT AROMATISE</p> <p>POIRE</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>
du 23 au 27	<p>CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE</p> <p>OU CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURE SAUCE AUREORE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>OU SAINT MORET</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p> <p>OU FROMAGE BLANC AROMATISE</p>	<p>POTAGE AU POTIMARRON</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL* (local, OF)</p> <p>CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>OU FROMAGE PORTION</p> <p>KIWI BIO (K)</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>OU MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</p> <p>ROTI DE BOEUF (OF) JUS AU ROMARIN</p> <p>COQUILLETTES BIO</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)</p> <p>CLEMENTINES</p> <p>FRUIT DE SAISON AU CHOIX</p>	<p>Nouvel An Chinois</p> <p>SALADE MELEE VINAIGRETTE SAUCE SOJA (S)</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>MELANGE DE RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES FAÇON CANTONNAISE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE A LA NOIX DE COCO DU CHEF (à portionner)</p>
du 30/01 au 3/02	<p>TABOULE ORIENTAL (dont semoule bio)</p> <p>OU SALADE DE BLE AUX PETITS LEGUMES</p> <p>POISSON PANE (MSC) ET CITRON</p> <p>CAROTTES A L'AIL</p> <p>PETT MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>OU PETIT MOULE NATURE</p> <p>ORANGE BIO</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE</p> <p>OU PAMPLEMOUSSE ET SUCRE</p> <p>EMINCE DE PORC* (local, OF) SAUCE FORESTIERE</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>OU TARTARE NATURE</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>OU YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>SALADE DE PEPINETTES</p> <p>OU SALADE DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE</p> <p>OMELETTE FRAICHE (à portionner)</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>OU SAMOS</p> <p>CREPES DE LA CHANDELEUR</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>OU PANAIIS RAPE (local) REMOULADE</p> <p>LASAGNES A LA BOLOGNAISE</p> <p>SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>OU SUISSE AROMATISE</p> <p>BANANE BIO</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>
du 6 au 10	<p>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</p> <p>OU CHOU FLEUR (HVE) SAUCE COCKTAIL</p> <p>RAVIOLI SPINACI BIO SAUCE TOMATE</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>OU VACHE PICON</p> <p>FLAN NAPPE CAMEL</p> <p>OU MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLEE</p> <p>OU SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE FUMEE* (locale, OF)</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>OU FROMAGE PORTION</p> <p>POMME (locale)</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE</p> <p>OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES</p> <p>TARTIFLETTE* (OF)</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>OU TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE BRASSE (local) (à portionner)</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>GALETTE WRAP, garniture fajitas (aiguillettes de poulet sauce crème tomate)</p> <p>EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU MEXICAIN (à portionner)</p>
<p>VACANCES D'HIVER</p>				
du 27/02 au 3/03	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE</p> <p>OU TABOULE ORIENTAL (dont semoule bio)</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>PETITS POIS</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>OU CHANTENEIGE</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>OU YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>CELERI RAPE (local) REMOULADE</p> <p>OU SALADE MELEE VINAIGRETTE</p> <p>MIJOTE DE POULET (local, OF) A LA FORESTIERE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>OU TARTARE AIL ET FINES HERBES</p> <p>POIRE</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE</p> <p>OU OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>STEAK HACHE DE BOEUF (OF) AU JUS</p> <p>CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>OU PETIT LOUIS TARTINE</p> <p>COMPOTE POMMES (locales) SPECULOS (à portionner)</p>	<p>SALADE COLESLAW (carotte HVE et chou blanc HVE locaux)</p> <p>OU PANAIIS RAPE SAUCE COCKTAIL</p> <p>COQUILLETTES BIO A LA NAPOLITAINE</p> <p>ET EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>OU SUISSE AROMATISE</p> <p>BANANE BIO</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>

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