

MEILLEURS VOEUX POUR 2025

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2025	du 6 au 10	CAROTTES (HVE, locales) RÂPÉES VINAIGRETTE CÉLERI RÂPÉ (local) RÉMOULADE RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE NAPOLITAINE  CRÈME DESSERT VANILLE CRÈME DESSERT CARAMEL	SAUCISSE DE STRASBOURG* CHOUCROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) EMMENTAL (à portionner) GOUDA (à portionner) POMME FRUIT DE SAISON	TARTIFLETTE AUX DÉS DE DINDE  VERRE DE LAIT BIO (à portionner)  GALETTE DES ROIS (à portionner)	SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHONS OEUF DUR ET MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY PETITS POIS AU JUS  COMPOTE POMME-BANANE COMPOTE POMME-POIRE
	du 13 au 17	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN POMMES DE TERRE SAUTÉES  YAOURT AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES AUX ÉPINARDS  SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  CARBONADE DE BOEUF (OF) CAROTTES VICHY  KAKI	SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ  GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANNELLE DU CHEF (à portionner)
	du 20 au 24	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio) MÉLANGE DE RIZ BIO ET MAIS VINAIGRETTE POISSON PANÉ CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL  POMME FRUIT 2ÈME CHOIX	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) LENTILLES VERTES TOMME BLANCHE (à portionner) SAINT-PAULIN (à portionner) FLAN VANILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	QUENELLE NATURE SAUCE AURORE PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	<b>On passe à l'orange !</b> VELOUTÉ DE CAROTTES ET CROÛTONS (à portionner)  GRATIN DE COQUILLETES BIO (locales) AUX DÉS DE VOLAILLE, AU POTIRON ET AU CHEDDAR   ORANGE
	du 27 au 31	COLESLAW VINAIGRETTE (carottes et chou locaux) CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO  FROMAGE BLANC SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON BEIGNET DE CHOU-FLEUR GOUDA BIO (à portionner) CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMME HVE COMPOTE POMME-ABRICOT	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner)  RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE TOMATE  CLÉMENTINE FRUIT DE SAISON	SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO JARDINIÈRE DE LÉGUMES EMMENTAL BIO (à portionner) TOMME GRISE (à portionner)  CRÊPE DE LA CHANDELEUR
	du 3 au 7	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AUX OIGNONS CAROTTES PERSILLÉES  POIRE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE BUTTERNUT  FROMAGE BLANC AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRE	<b>Kebab party</b> SALADE VERTE VINAIGRETTE PAIN PITA, LAMELLES KEBAB ET SAUCE PITA POTATOES  MILKSHAKE BANANE BIO CHOCOLAT (à portionner)	BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
 VACANCES D'HIVER : du 8 au 23 février 2025 					
FÉVRIER 2025	du 24 au 28	SALADE CAMPAGNARDE (PDT, oeuf, cornichon) TABOULÉ (semoule bio) POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES  POMME FRUIT DE SAISON	AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SAINT NECTAIRE (à portionner) EDAM (à portionner) ÉCLAIR CHOCOLAT	JAMBON BLANC* POMMES DE TERRE NOISETTE ET KETCHUP SUISSE SUCRÉ SUISSE AROMATISÉ COMPOTE POMME PASSION COMPOTE POMME HVE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner)  LASAGNES DE LÉGUMES  YAOURT SUCRÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ
	du 3 au 7	TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  POIRE FRUIT DE SAISON	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRÈME PURÉE DE POTIMARRON MIMOLETTE (à portionner) SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)  BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE	CAKE MOZZARELLA-BASILIC (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AIGRE-DOUCE PETITS POIS AU JUS  FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE RIZ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) SAINT PAULIN (à portionner) CREME DESSERT VANILLE CREME DESSERT CHOCOLAT

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

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."