

MEILLEURS VŒUX POUR CETTE ANNÉE 2026 !!					
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
JANVIER	DU 5 AU 9	CÉLERI RÂPÉ HVE (local) RÉMOULADE CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CAPPELLETTIS CHILI SAUCE NAPOLITAINE FROMAGE BLANC SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À LA MOUTARDE LENTILLES VERTES (locales) ET CAROTTES EMMENTAL (à portionner) GOUDA (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTIFLETTE * BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) TOMME BLANCHE (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME-coing (sans sucre ajouté)	AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY PETITS POIS VERRE DE LAIT BIO (à portionner) GALETTE DES ROIS (à portionner)
	DU 12 AU 16	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE CHOU BLANC (local) RÂPÉ SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN ROSTIES DE POMMES DE TERRE YAOURT AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	LASAGNES AU PESTO CANTAL AOP (à portionner) SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) COMPOTE POMME (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	SAUCISSE DE STRASBOURG* CHOUCROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) SAMOS CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE FAÇON TANDOORI HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À LA VANILLE (à portionner)
	DU 19 AU 23	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio) MÉLANGE DE RIZ BIO ET MAIS VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE CHOU FLEUR BÉCHAMEL SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME BIO (locale) (à portionner) SAINT-PAULIN (à portionner) FLAN VANILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE AU FROMAGE (à portionner) QUENELLE NATURE SAUCE AURORE CAROTTES (locales) YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	Vol... destination... La Suisse ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de dinde, roulade de volaille) POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE À RACLETTE GÂTEAU AU CHOCOLAT (à portionner)
FÉVRIER	DU 26 AU 30	COLESLAW VINAIGRETTE (carottes et choux locaux) CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON SEMOULE BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) OMELETTE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME-FRAISE (sans sucre ajouté)	LASAGNES AU BOEUF SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ CLÉMENTINE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner) SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO BEIGNETS DE CHOU-FLEUR ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	DU 2 AU 6	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE PANÉ FROMAGER PETITS POIS ET CAROTTES FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CRÈME PURÉE DE BUTTERNUT FROMAGE BLANC AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÊPES PARTY CRÊPE AU JAMBON* ET FROMAGE VACHE QUI RIT MINI CRÊPES SUCRÉES	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
FÉVRIER	Fabuleuses.... Légumineuses				
	DU 9 AU 13	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	SALADE VERTE VINAIGRETTE CASSOULET (saucisse de porc*) YAOURT SUCRÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES EMMENTAL BIO (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME (sans sucre ajouté)	AIGUILLETES DE POULET AU CURRY HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES SUISSE SUCRÉ SUISSE AROMATISÉ GÂTEAU DU CHEF AU CHOCOLAT ET HARICOTS ROUGES

*Plats faisant l'objet d'un 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."