

MENUS DU 03 AU 23 JANVIER 2022



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
JANVIER	Du 03 AU 09	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>BOULETTE DE BŒUF BIO ET LOCAL A LA SAUCE TOMATE</p> <p>Filet de merlu/ citron</p> <p>POMMES DE TERRE* RISSOLEES / POEELE DE LEGUMES</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>COMPOTE DE POMMES* ET POIRES*</p> <p>Crêpe fourrée/ Orange* Bio</p>	<p>SALADE WALDORF (céleri* BIO , pommes*, raisins secs)</p> <p>Potage</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>Petit salé</p> <p>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL/ LENTILLES BIO</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>OEUS A LA NEIGE</p> <p>Fromage blanc au coulis / Salade de fruits</p>	<p>BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE</p> <p>Salade iceberg et tomates</p> <p>FILET DE COLIN A L'HUILE D'OLIVE ET SAUCE CITRON VERT</p> <p>Hamburger</p> <p>EPINARDS* A LA BECHAMEL/ POTATOES</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE</p> <p>Salade de fruits/ Compote de fruits</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>Endives* aux noix</p> <p>CAROTTES* ET POIS CHICHES A L'ORIENTALE</p> <p>Jambon blanc Label Rouge / Aiguillettes de volaille aux épices</p> <p>SEMOULE BIO/ CAROTTES*</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>KIWI* BIO</p> <p>Mousse au chocolat / Tarte aux pommes*</p>
	DU 10 AU 16	<p>POTAGE FACON CULTIVATEUR BIO</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>FILET DE COLIN A LA SAUCE NORMANDE</p> <p>Sauté de porc à l'ancienne</p> <p>PUREE DE POTIRON* ET POMMES DE TERRE/ FLAGEOLETS</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>POIRE*</p> <p>Flan nappé/ Gaufre liégeoise</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE LABEL ROUGE ET CORNICHONS</p> <p>Salade de riz Bio</p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF A LA SAUCE BASQUAISE</p> <p>Rôti de volaille au jus</p> <p>BOULGOUR BIO PILAF / CHOUX DE BRUXELLES*</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p> <p>Salade de fruits/ Éclair à la vanille</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>TABOULE (SEMOULE BIO)</p> <p>Terrine de légumes à la provençale/ mayonnaise</p> <p>PALET MARAICHER A LA SAUCE TOMATE</p> <p>Saucisse de Strasbourg/ Omelette</p> <p>CAROTTES* AU JUS/ TORTIS BIO</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>SALADE DE FRUITS</p> <p>Gâteau de semoule du chef/ Ananas au sirop</p>	<p>REPAS CANADIEN</p> <p>MELANGE DE CAROTTES* ET CHOUX RAPES* A LA VINAIGRETTE FACON SAINT HUBERT</p> <p>Potage de légumes</p> <p>PATE CHINOIS (HACHIS PARMENTIER CANADIEN)</p> <p>Brandade de colin</p> <p>POEELE DE CHAMPIGNONS*</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>GATEAU AU SIROP D'ERABLE (FARINE BIO)</p> <p>Banane / Riz au lait</p>
	DU 17 AU 23	<p>CELERI* RAPE A LA VINAIGRETTE DE FROMAGE BLANC</p> <p>Coquillettes Bio à la vinaigrette de pesto</p> <p>FILET DE VOLAILLE AUX HERBES DE PROVENCE</p> <p>Chipolatas</p> <p>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL ET POMMES* VAPEUR</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>DONUTS</p> <p>Salade de fruits / Crème vanille</p>	<p>SALADE DE QUINOA COMPOSEE (tomate, maïs)</p> <p>Champignons* à la vinaigrette de fromage blanc et persil</p> <p>BOULETTE DE BŒUF BIO A LA SAUCE TOMATE</p> <p>Filet de colin à la sauce à l'oseille</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES/ PENNES</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>BANANE BIO</p> <p>Mousse au chocolat / Marmelade de fruits</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE</p> <p>Friand au fromage</p> <p>JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LEGUMES</p> <p>Rôti de porc au caramel / Filet de poisson au citron</p> <p>JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>ENTREMETS AU CARMEL</p> <p>Cocktail de fruits au sirop/ Orange*</p>	<p>ŒUF DUR A LA MAYONNAISE</p> <p>Betteraves rouges*</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR A LA ROMAINE / CITRON</p> <p>Aiguillettes de volaille</p> <p>TORTIS BIO ET SES LEGUMES / EMMENTAL RAPE</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>CLEMENTINE*</p> <p>Salade de fruits/ Brownie</p>

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé Produit BIO Dessert cuisiné par nos chefs Produit régional Pêche durable ÉCO-AMBIABLE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.