

# MENUS DU 24 JANVIER AU 13 FÉVRIER 2022



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
JANVIER	DU 24 AU 30	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p><b>FILET DE COLIN A LA SAUCE ANETH</b></p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><b>CAROTTES* BIO/ HARICOTS BLANCS LINGOTS DU NORD A LA TOMATE</b></p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>CREME AU CHOCOLAT</p> <p>Pomme* au four / Salade de fruits</p>	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b></p> <p><b>POTAGE DE LEGUMES* BIO</b></p> <p><b>Boulgour Bio façon taboulé</b></p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS AU CAMEMBERT ET THYM</p> <p>Poulet rôti/ Omelette</p> <p><b>BROCOLIS*</b></p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>KIWI*</p> <p>Ile flottante/ Gaufre liégeoise</p>	<p>SALADE D'ARTICHAUTS A LA VINAIGRETTE</p> <p>Céleri rave* rémoulade</p> <p>NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE MARENGO</p> <p>Merlu à la sauce tandoori</p> <p>POEELE DE LEGUMES/ RIZ DE CAMARGUE IGP </p> <p><b>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</b></p> <p><b>CAKE AUX AMANDES (FARINE BIO)</b> </p> <p><b>Orange* Bio</b></p> <p>/ Fromage blanc au miel</p>	<p>ENDIVES* AUX RAISINS SECS</p> <p>Potage de légumes</p> <p><b>BRANDA DE COLIN</b></p> <p>Sauté de bœuf marengo</p> <p><b>SALSIFIS*</b></p> <p><b>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p> <p>Compote de fruits/ Beignet</p>
		FEVRIER	DU 31/01 AU 06/02	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>Salade blé, tomates et olives à la vinaigrette</p> <p><b>SAUCISSE DE MORTEAU</b> </p> <p>Rôti de volaille au jus</p> <p>POMMES DE TERRE*/ CHOU FLEUR*</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p><b>POIRE* BIO</b></p> <p>Salade de fruits/ Liégeois au chocolat</p>	<p><b>REPAS DU NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p>CHOU BLANC* RAPE A LA VINAIGRETTE ET GRAINES DE SESAME</p> <p>Potage de légumes</p> <p>AIGUILLETES DE POULET A LA SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>Tarte au thon</p> <p><b>RIZ BIO PILAF / POIREAUX*</b></p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>ROCHER COCO CHOCOLAT</p> <p>Ananas frais/ Crème renversée</p>
DU 07 AU 13	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b></p> <p>CHOU FLEUR* A LA VINAIGRETTE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>Maïs et poivrons à la vinaigrette</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>Cordon bleu/ Poisson pané</p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP/ <b>JEUNES CAROTTES*</b> </p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p><b>ORANGE* BIO</b></p> <p>Crème vanille/ Tarte aux pommes</p>			<p>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE</p> <p>Pomélos</p> <p>EMINCE DE FILET DE POULET AU JUS</p> <p>Moules marinières</p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES/ FRITES</b></p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p>MOUSSE AU CHOCHAT</p> <p>Salade de fruits/ Abricots à la grenadine</p>	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>Saucisson à l'ail/ Cornichons</p> <p><b>HOT DOG</b></p> <p>Omelette</p> <p>POTATOES / CHAMPIGNONS*</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES</p> <p><b>CLEMENTINE* BIO</b></p> <p>Crème renversée/ Salade de fruits</p>

Les produits sont signalés par un astérisque \*

Produit labellisé Produit BIO Dessert cuisiné par nos chefs Produit régional Pêche durable

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.