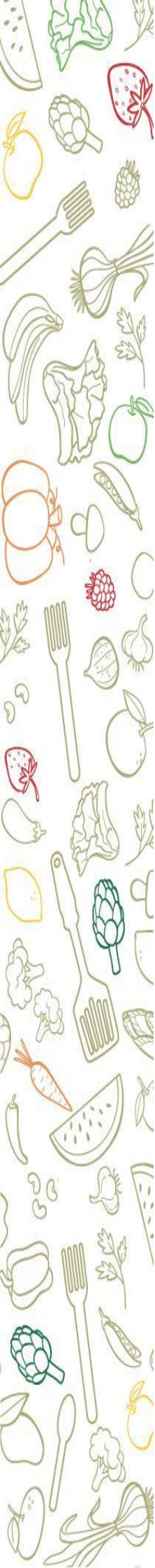




MENUS DU 28 FÉVRIER AU 27 MARS 2022



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MARS	DU 28.02 AU 06.03	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE* ET OIGNON ROUGE A LA VINAIGRETTE</p> <p><i>Champignons* à la grecque</i></p> <p>JAMBON BLANC LABEL ROUGE A LA FACON CHABLISIENNE 🍷</p> <p><i>Risotto aux fruits de mer</i></p> <p>PETITS POIS-CAROTTES* ET RIZ</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>POMME* Liégeois vanille Gâteau basque</p>	<p>PATE DE FOIE DE PORC ET CORNICHONS</p> <p><i>Salade iceberg</i></p> <p>PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT</p> <p><i>Hamburger</i></p> <p>POMMES DE TERRE*/ POELEE DE NAVETS*/ POTATOES</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP Salade de fruits Fromage blanc au coulis</p>	<p>SALADE DE WALDORF (CELERI*, POMMES* ET RAISINS SECS)</p> <p><i>Ceufs durs à la sauce cocktail</i></p> <p>LASAGNES A LA BOLOGNAISE</p> <p><i>Filet de colin à l'oseille</i></p> <p>FONDUE DE POIREAUX</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>ORANGE* BIO Cassate pâtissière Éclair au chocolat</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES</p> <p><i>Salade de pommes de terre</i></p> <p>LEGUMES DE COUSCOUS AUX POIS CHICHES BIO</p> <p><i>Boulettes de bœuf Sauté de volaille à la moutarde</i></p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>YAOURT AROMATISE LOCAL Salade de fruits Crème renversée</p>
	DU 07 AU 13	<p>RADIS*/ BEURRE</p> <p><i>Salade d'endives* à la vinaigrette</i></p> <p>SAUTE DE VEAU A LA SAUCE CHAMPIGNONS*</p> <p><i>Knack</i></p> <p>CHOU FLEUR* BIO GRATINE/ POMMES DE TERRE*</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT Fruit de saison* Beignet à la pomme</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE ICEBERG AUX CROUTONS ET A LA VINAIGRETTE</p> <p><i>Rillettes de porc/ cornichons</i></p> <p>RAVIOLINI AU FROMAGE ET A LA SAUCE TOMATE</p> <p><i>Émincé de volaille au caramel Filet de colin à la sauce aux câpres</i></p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS Compote de pommes* Flan pâtissier</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p><i>Salade de cœurs d'artichaut</i></p> <p>ROTI DE BŒUF A LA SAUCE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p><i>Escalope de porc aux champignons</i></p> <p>POELEE DE LEGUMES/ FLAGEOLETS</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>GATEAU AU MIEL ET NOISETTES DU CHEF (FARINE BIO) Salade de fruits Fruits au sirop</p>	<p>SALAMI ET CORNICHONS</p> <p><i>Cœuf dur à la mayonnaise</i></p> <p>FILET DE MERLU A LA SAUCE PROVENCALE</p> <p><i>Filet de volaille à la sauce au curry</i></p> <p>BLE/ CHAMPIGNONS*</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>ORANGE BIO Compote de fruits Gâteau de riz</p>
	DU 14 AU 20	<p>BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE</p> <p><i>Lentilles BIO à la vinaigrette</i></p> <p>SAUTE DE PORC IGP A LA SAUCE CHARCUTIERE 🍷</p> <p><i>Nuggets végétarien</i></p> <p>COQUILLETES BIO/ CAROTTES* AU MIEL</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>CREME VANILLE Salade de fruits Gaufre</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE</p> <p><i>Céleri* à la sauce rémoulade</i></p> <p>POISSON BLANC MEUNIERE / CITRON</p> <p><i>Tarte aux oignons</i></p> <p>EPINARDS* A LA BECHAMEL/ BOULGOUR</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>POMME* Cocktail de fruits au sirop Brownie</p>	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p><i>Salade iceberg à la vinaigrette</i></p> <p>AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA CREME</p> <p><i>Hachis parmentier</i></p> <p>BROCOLIS AUX OIGNONS*/ POMMES DE TERRE*</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>KIWI BIO Crème aux œufs Abricots au sirop</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>CAROTTES* RAPEES AUX FINES HERBES</p> <p><i>Macédoine de légumes</i></p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p><i>Boulettes d'agneau Blanc de volaille au jus</i></p> <p>RIZ BIO/ PIPERADE</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>CLAFOUTIS A L'ANANAS DU CHEF (FARINE BIO) Salade de fruits Yaourt aux fruits</p>
	DU 21 AU 27	<p><u>REPAS DE CARNAVAL</u></p> <p>SALADE ARLEQUIN (céleri* BIO, carottes*BIO, radis* et maïs) A LA VINAIGRETTE</p> <p><i>Betteraves rouges BIO à la vinaigrette</i></p> <p>MORCEAU DE COLIN A LA SAUCE CARNAVAL (tomate, coriandre, ail, lait de coco et oignons)</p> <p><i>Côte de porc à la sauce au thym</i></p> <p>PETITS POIS-CAROTTES* ET POMMES DE TERRE*</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>DONUTS AU CHOCOLAT Salade de fruits Fruits au sirop</p>	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE MIEL</p> <p><i>Potage de légumes</i></p> <p>ROTI DE BŒUF A LA SAUCE AUX OIGNONS*</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>BOULGOUR PILAF/ CHAMPIGNONS*</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>BANANE BIO Pomme* au four Marbré</p>	<p>SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE</p> <p><i>Chou rouge* aux pommes*</i></p> <p>CORDON BLEU A LA VOLAILLE</p> <p><i>Risotto au thon</i></p> <p>CHOU FLEUR* A LA SAUCE TOMATE/ RIZ</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS Crème pralinée Financier</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>CELERI* RAPE A LA VINAIGRETTE</p> <p><i>Avocat</i></p> <p>BOLOGNAISE DE LEGUMES</p> <p><i>Jambon blanc Label Rouge Escalope de volaille au jus</i></p> <p>TORSADES BIO/ POIREAUX* A LA BECHAMEL</p> <p>FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT Fruit de saison* Semoule au lait</p>