

Menus du 2 janvier au 10 février 2023



	Du 2 au 6 Janvier	Du 9 au 13 Janvier	Du 16 au 20 Janvier	Du 23 au 27 Janvier	Du 30/01 au 3 Février	Du 6 au 10 Février
LUNDI						
		Steak haché à l'échalote	Potage cultivateur	Potage d'Antan	Paupiette de veau marenco	Escalope de poulet tandoori
		Tortis, sauce Emmental râpé	Emincé de poulet aux champignons	Gratin de coquillettes au poulet	Pommes rôstis Petits pois	Gratin de pommes de terre et potiron
		Edam	Pommes vapeur Gratin de chou-fleur	Emmental râpé	Pont l'évêque AOP	Fromage frais
		Compote	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison
				Menu Végétarien		Menu Végétarien
	Carottes râpées	Taboulé		Betteraves rouges		Betteraves rouges
	Saucisse (P)	Brandade de poisson (MSC)	Boulettes	Curry de pois chiches	Waterzoï de volaille	Omelette
	Farfalles, sauce tomate Emmental râpé	Salade	Semoule Légumes couscous	Riz, sauce	Boulgour, petits légumes Sauce	Tortis, sauce dijonnaise Emmental râpé
	Fruit de saison	Liégeois vanille	Mimolette	Yaourt aromatisé	Gouda	Cake aux pépites de chocolat
	Macédoine		Fruit de saison		Fruit de saison	
	Boeuf aux champignons	Rôti de dinde aux herbes	Céleri rémoulade	Omelette au paprika	Friand au fromage	Gratiné de poisson (MSC)
	Pommes croquettes Sauce	Riz, épinard Sauce	Poisson pané (MSC)	Pommes de terre Haricots verts	Boeuf à l'ancienne	Riz, brocolis Sauce
	Nappé caramel	Fromage	Pennes, sauce basilic Emmental râpé	Brie	Farfalles Emmental râpé	Mimolette
	Menu Végétarien	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison
	Potage au potiron		Menu Végétarien		Potage aux poireaux	Potage du Barry
	Aiguillette de blé à l'emmental	Carbonade	Parmentier de lentilles	Hamburger	Jambon supérieur (P)	Cordon bleu
	Riz Sauce aux poivrons	Pommes sautées Petits pois	Salade	Pommes américaines Salade, ketchup, mayonnaise	Purée au lait, salade Sauce tomate	Semoule Piperade
	Galette des Rois	Fromage frais	Cantal AOP	Fromage	Crêpe au chocolat	Fromage blanc fermier (HVE)
		Fruit de saison	Moelleux aux pêches	Yaourt nature sucré		
	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Nouvel an Chinois		Menu Végétarien	
	Emincé de poulet à l'estragon	Coleslaw (carottes HVE)	Nem de légumes	Colin meunière (MSC)	Salade florida	Goulash
	Pommes de terre Brocolis	Palets fromagés	Porc aigre doux (P)	Semoule, étuvée de carottes Sauce au citron	Raviolis aux épinards	Pommes sautées Salade
	Camembert	Boulgour Ratatouille	Riz cantonnais Sauce	Maroilles AOP	Emmental râpé	Saint Nectaire AOP
	Crème dessert chocolat	Yaourt brassé fermier (HVE)	Ananas au sirop	Fruit de saison	Compote	Nappé caramel
JEUDI						
MARDI						
MERCREDI						
VENREDI						

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Produits Labellisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements