

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni blé (B).

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU CITRON	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	VELOUTE DE BUTTERNUT
FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) AU JUS	QUENELLES NATURE SAUCE TOMATE	PENNES A LA CARBONARA
CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	POMMES SAUTEES ET STICK DE KETCHUP	PETITS POIS	
CANTAL (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	 VACHE QUI RIT	BUCHE FRAICHE AIL ET FINES HERBES (régionale) (à portionner)
LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMMES-POIRES	GALETTE DES ROIS (à portionner) (FC)	BANANE BIO

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
TABOULÉ A L'ORIENTAL (régionale) BIO	CELERI RAPE (local) SAUCE COCKTAIL	SALADE MELEE VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE
EMINCE DE PORC (local, VPF) SAUCE AU CURRY	DOS DE LIEU SAUCE PAPRIKA	HACHIS PARMENTIER (VBF)	GRATIN DE COQUILLETES BIO, PETITS POIS BECHAMEL FROMAGERE
CAROTTES RONDELLES	RIZ BIO PILAF		
GOUDA (à portionner)	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	PETIT LOUIS TARTINE
POIRE	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	COMPOTE POMMES-FRAISES	MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES (fromage régional)	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	CELERI (local) RAPE REMOULADE
ESCALOPE DE POULET (VVF, locale) A LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale)	COUSCOUS VEGETARIEN (boulettes vegetariennes/ Légumes couscous)	DOS DE LIEU SAUCE CURCUMA	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENCALE
HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO	COQUILLETES BIO	RATATOUILLE
RONDELE NATURE	BRIE EN POINTE (à portionner)	GOUDA (à portionner)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
ORANGE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	POMME (locale)	ANNIVERSAIRE DU MOIS : TARTE A L'ANANAS (à portionner)

lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AUX AGRUMES	BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	QUICHE LORRAINE (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE
FILET DE COLIN A L'ECHALOTE	ROTI DE BŒUF FROID (VBF)	BLANQUETTE DE DINDE (VVF) AUX CHAMPIGNONS	GALETTE VEGETALE SAUCE TOMATE
GRATIN D'EPINARDS ET POMMES DE TERRE	POMMES RISSOLEES ET KETCHUP	CAROTTES RONDELLES	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL
BRIE EN POINTE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	CARRE FONDU	TARTARE AIL ET FINES HERBES
CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE POMMES-POIRES	KIWI BIO	YAOURT NATURE SUCRE (régional) (à portionner)

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
CHOU BLANC (régional) RAPE VINAIGRETTE AU CURRY	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE	QUICHE AU FROMAGE (à portionner)	CAROTTES RAPEES (locales) AU VINAIGRE DE FRAMBOISE
RAVIOLIS DE BŒUF SAUCE TOMATE	CŒUR DE COLIN SAUCE CITRON	RŒTI DE PORC (VPF) SAUCE NORMANDE (jus de pommes local)	CHILI SIN CARNE
PETIT SUISSE NATURE SUCRE	POMMES NOISETTES	GRATIN DE CHOUX ROMANESCO ET POMMES DE TERRE	RIZ BIO CREOLE
KIWI BIO	SAMOS	FROMY	CAMEMBERT BIO (à portionner)
	COMPOTE POMMES-PASSION	CREME DESSERT CAMEL	POIRE

lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
SALADE CAMPAGNARDE (pdt, œuf, cornichons)	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	CHOU ROUGE (régional) RAPE SAUCE FROMAGE BLANC
FILET DE POULET (VVF) A LA CREME	OMELETTE	FILET DE LIEU SAUCE ESTRAGON	STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE BRUNE
PANAIS BRAISES	RIZ BIO TOMATE	FARFALLES	BROCOLIS BECHAMEL
SAINT NECTAIRE (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	CHANTENEIGE
COMPOTE POMMES-ANANAS	POMME (locale)	BANANE BIO	BEIGNET AU CHOCOLAT (A et FC)

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AUX POMMES	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	VELOUTE TOMATE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX CROUTONS
SAUCISSE FUMEE DES ARDENNES (régionales)	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET BUTTERNUT FACON TARTIFLETTE	BŒUF BOURGUIGNON (local, VBF)	POISSON PANE ET CITRON
LENTILLONS BIO (locales)		SEMOULE BIO	PANACHE D'HARICOTS
BUCHE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)	SAINT MORET	CARRE FONDU
FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	POMME (locale)	CLEMENTINES	MINI-CRÊPES SUCREES DE LA CHANDELEUR (A et FC)

*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.