



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 kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
JANVIER 2017 DU 03 AU 06		CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU JUS D'ORANGE TORTELLINIS DE BŒUF A LA TOMATE ET FROMAGE RÂPE EDAM CREME DESSERT CAMEL	TABOULE A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE A LA CREME PETITS POIS CROC'LAIT COMPOTE DE POMMES	VELOUTE DE CELERI (local) SAUTE DE PORC (VPF) A LA FORESTIERE RIZ PILAF YAOURT NATURE SUCRE POIRE (locale)	RADIS NOIR REMOULADE CŒUR DE MERLU SAUCE AUBURRE BLANC BROCOLIS ET P. DE TERRE A UGRATIN (pdt locales) CHANTENEIGE GALETTE DES ROIS (FC)
	JULIENNE DE BETTERAVES VIN. PERSILLEE BOULETTES D'AGNEAU A LA PROVENCALE SEMOULE VACHE QUIRIT CLEMANTINE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS FILET DE POISSON PANE EPINARDS ET P. DE TERRE A LA CREME BÛCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à la coupe) FROMAGE BLANC AROMATISE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE LONGE DE PORC AUX CHAMPIGNONS TORTIS SAINT-PAULIN ABRICOTS AU SIROP	SALADE COLESLAW (carottes et chou locaux) EMINCE DE POULET (local, VVF) A LA MOUTARDE HARICOTS PANACHES MIMOLETTE FLAN PÂTISSIER	VELOUTE DE BUTTERNUT SAUTE DE BŒUF (local, VBF) FACON STROGONOFF ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales) RONDELE NATURE POMME (locale)
JANVIER 2017 DU 16 AU 20	SALADE STRASBOURGEOISE (pdt locales, saucisse, cervelas, cornichons, vinaigrette) FILET DE POULET AU MIEL D'EPERNAY (miel local) CAROTTES AU JUS EMMENTAL KIWI (K)	CELERI (local) EN REMOULADE RÔTIDE DE BŒUF (VBF) SAUCE BRUNE FRITES ET KETCHUP CANTA FRAIS LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE HARICOTS VERTS VIN A LA MOUTARDE DE REIMS COLOMBO DE PORC (VPF) RIZ CREOLE FROMAGE AILET FINES HERBES MANDARINE	CHOU ROUGE AUX POMMES (pommes et chou locaux) SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPE SAINT-NECTAIRE (à la coupe) YAOURT AROMATISE	QUICHE LORRAINE DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE JARDINIERE DE LEGUMES KIRI ANANAS
	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE EMINCE DE PORC (local, VPF) AU CURRY RIZ A LA CANTONAISE (riz, omelette, petits pois, oignons) SIX DE SAVOIE CREME DESSERT VANILLE	SAUCISSON SEC (FC) ET CORNICHONS FILET DE POISSON MEUNIERE CHOUX-FLEURS ET P. DE TERRE BECHAMEL CARRE DE LIGUEIL (à la coupe) ORANGE	SALADES MÊLÉES VINAIGRETTE GRATIN DE PÂTES AUX DES DE JAMBON CHANTENEIGE SALADE DE FRUITS *BELLE SAISON*	SALADE D'ENDIVES FROMAGERE BLANQUETTE DE DINDE A L'ANCIENNE ET SES LEGUMES DU POT PETIT SUISSE NATURE SUCRE Anniversaire du mois : GÂTEAU MARBRE (FC)	POTAGE PANAI-CAROTTES (carottes locale) MUOTE DE BŒUF (local, VBF) A LA TOMATE SEMOULE EDAM POIRE (locale)
JANVIER 2017 DU 23 AU 27	CELERI (local) SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CIDRE DES ARDENNES (cidre local) ECRASE DE POTIRON ET P. DE TERRE (pdt locales) TOMMENOIRE FROMAGE BLANC FERMIER D'ALSACE	ŒUFS DURS MAYONNAISE BŒUF BRAISE SAUCE FLAMANDE RIZ PILAF FRAIDOU CLEMANTINE	SALADE DE COQUILLETES AU THON CORDON BLEU GRATIN DE COURGETTES FROMAGE KAKI	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AUVINAIGRE DE FRAMBOISE FILET DE LIEU AU CITRON BROCOLIS PERSILLES CAMEMBERT (à la coupe) CRÊPE DE LA CHANDELEUR (FC)	BETTERAVES ROUGES VIN. A LA MOUTARDE DE REIMS CASSOLET GARNI CARRE FONDU POMME (locale)
	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE TARTIFLETTE (pdt locales) DELICE DE CAMEMBERT KIWI (K)	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES (pommes locales) FILET DE POULET A LA PROVENCALE SEMOULE SAINT-MÔRET LIEGEOIS VANILLE	VELOUTE DUBARRY MUOTE DE PORC (VPF) A LA DUONNAISE MACARONIS BRIE (à la coupe) ORANGE SANGUINE	RADIS NOIR AU FROMAGE BLANC CITRONNE FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE POÛLÉE MÉRIDIIONALE PETIT SUISSE AROMATISE Anniversaire du mois : GÂTEAU A L'ANANAS CAMELISE (FC)	POTAGE AU POT MARRON SAUTE DE BŒUF (local, VBF) BOURGUIGNON PUREE CRECY (pommes de terre locales) EMMENTAL (à la coupe) POIRE (locale)
FEBVRIER 2017 DU 06 AU 10	SALADE CAMPAGNARDE (pdt locales, œufs durs, cornichons, mayonnaise, ciboulette) RÔTIDE DINDE SAUCE SUPRÊME HARICOTS BEURRE PERSILLES SAINT-PAULIN POMME (locale)	SALADE ARLEQUIN (salade, maïs, haricots rouges, vinaigrette) PAVE DE JAMBON BRAISE PETITS POIS AU JUS VACHE QUIRIT BEIGNET DE MARDI-GRAS (FC)	SALADE FROMAGERE TAGLIATELLES AU SAUMON KIRI ANANAS	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE HACHIS PARMENTIER (VBF) EDAM YAOURT AROMATISE	CAKE A L'EMMENTAL NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP CHOUX-FLEURS PERSILLES BÛCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à la coupe) MANDARINE
	CHOU BLANC (local) VIN. A LA MOUTARDE DE REIMS SAUTE DE PORC (VPF) BASQUAISE BLE AU BEURRE MIMOLETTE FLAN NAPPE CAMEL	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS PAËLLA AU POISSON CHANTENEIGE KIWI (K)	SALADE VERTE AU SURIMI PILONS DE POULET RÔTIFACON TEX-MEX POTATOES CARRE FONDU COMPOTE DE FRUITS	SALADE LORETTE (mâche et julienne de betteraves) AUVINAIGRE DE FRAMBOISE MUOTE DE BŒUF (local, VBF) PRINTANIER JEUNES CAROTTES BRAISEES PETIT BLANC A L'AIL DES OURS (à la coupe) TARTE CRUMBLE AUX FRUITS DU VERGER	MACEDOINE DE LEGUMES BULGARE POTEE DE CHOUX, POMMES DE TERRE ET SAUCISSE FUMEE (pdt et saucisse locales) GOUDA BANANE

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.