



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	Judi	Vendredi
JANVIER	<p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>RAVIOLIS GRATINES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>SALADE VERTE AUX CROUTONS</p> <p>FILET DE POISSON PANE</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE</p> <p>BRIE (à portionner)</p> <p>LIEGOIS VANILLE</p>	<p>SALADE DE CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>BLANQUETTE DE Dinde à l'ancienne</p> <p>PETITS POIS</p> <p>VACHE QUIRIT</p> <p>GALETTE DES ROIS (FC)</p>	<p>CELERIRÂPE SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON (régional, VBF)</p> <p>SEMOULE</p> <p>CAMEMBERT (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>
	<p>SALADE CAMPAGNARDE (pdt, œuf dur, comichons)</p> <p>AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE AU BLEU</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>CARRE FONDU</p> <p>POIRE (locale)</p>	<p>SOUPE DE TOMATES</p> <p>ROTIDE BŒUF FROID (VBF) ET MAYONNAISE</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>SAINT-PAULIN</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>CHOU BLANC AU CURRY</p> <p>SAUTE DE PORC (local, VPF) A LA DUONNAISE</p> <p>PUREE CRECY</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>ABRICOTS AU SIROP</p>	<p>SAUCISSON SEC ET CORNICHONS</p> <p>FILET DE LIEU AU CITRON</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) (BC)</p> <p>KMI (K)</p>
	<p>SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE</p> <p>TARTIFLETTE (pdt, herbes, oignons, fromage à tartiflette, crème)</p> <p>SIX DE SAVOIE</p> <p>COMPOTE POMMES-CASSIS</p>	<p>SALADE COLESLAW (carottes locales)</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE</p> <p>BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à proportionner)</p> <p>MANDARINE</p>	<p>SALADE VERTE AU MAÏS</p> <p>EMINCE DE CUISSÉ DE POULET (local, VVF) AUX CHAMPIGNONS</p> <p>BROCOLIS PERSILLES</p> <p>EDAM</p> <p>Anniversaire du mois : MOELLEUX AU CHOCOLAT (FC)</p>	<p>CREME DE POTMARRON</p> <p>SAUTE DE BŒUF (local, VBF) AU PAPRIKA</p> <p>TORTIS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>POMME (locale)</p>
	<p>SALADE DE PERLES</p> <p>FILET DE VOLAILLE AU MIEL D'EPERNAY (miel local)</p> <p>JARDINIÈRE DE LEGUMES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>CLEMENTINE</p>	<p>CELERIRÂPE SAUCE COCKTAIL</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES</p> <p>SEMOULE</p> <p>CANTAL (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) AU VINAIGRE BALSAMIQUE</p> <p>HACHIS PARMENTIER (VBF)</p> <p>CARRE FONDU</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES DE SAISON</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIÈRE</p> <p>GRATIN D'EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL</p> <p>DELICE A L'EMMENTAL</p> <p>MINI-CREPES SUCREES DE LA CHANDELEUR</p>
	<p>CHOU BLANC VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE A LA TOMME DES ARDENNES ET SES</p> <p>LENTILLES</p> <p>KIRI</p> <p>CREME DESSERT CARAMEL</p>	<p>SALAMI ET CORNICHONS</p> <p>PAÛL LA DE LA MER (cube de poisson, riz, fruits de mer, petits pois, poissons, oignons)</p> <p>EDAM</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>SALADE VERTE AU FROMAGE</p> <p>AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA NORMANDE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>GOUDA</p> <p>FLAN PATISSIER</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE BŒUF STROGANOFF (régional, VBF)</p> <p>SEMOULE</p> <p>FROMAGE BLANC FERMIER SUCRE D'ALSACE</p> <p>POIRE (locale)</p>
FEVRIER	<p>SALADE DE CHOU ROUGE VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>PUREE DE POTIRON</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	<p>SALADE ARLEQUIN (salade, maïs, haricots rouges)</p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE VACHE QUIRIT</p> <p>COQUILLETES</p> <p>SAMOS</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT (FC)</p>	<p>VELOUTE CAROTTES-POIRES</p> <p>COLOMBO DE PORC (local, VPF)</p> <p>RIZ CREOLE</p> <p>PETIT COTENTIN</p> <p>BANANE</p>	<p>CAKE AU FROMAGE</p> <p>FILET DE LIEU L'ANETH</p> <p>DUO DE COURGETTES</p> <p>P'TIT BLANC NATURE (régional) (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>
	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE MOUTARDEE</p> <p>CHOUROUTE GARNIE (chou régional)</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>CLEMENTINES</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE</p> <p>GRATIN DE PATES A LA VOLAILLE ET CHAMPIGNONS</p> <p>FRAIDOU</p> <p>LIEGOIS VANILLE</p>	<p>CELERIRÂPE REMOULADE</p> <p>DOS DE COLIN AUX HERBES DE PROVENCE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>Anniversaire du mois : GATEAU A L'ANANAS (FC)</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES VERTS</p> <p>SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS (local, VBF)</p> <p>POTATOES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>ORANGE</p>

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.