

Menus du 4 janvier au 19 février 2021



Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO

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)

GALETTE DES ROIS					CHANDELEUR				
jeudi 07 janvier					mardi 02 février				
lundi 04 janvier CAROTTES RÂPÉES (occas) VINAIGRETTE A L'ORANGE OU PAMPLEMOUSSE ET SUCRE POISSON PANÉ PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT BIO (à portionner) OU FRIPON POMME (occas) OU FRUIT DE SAISON	mardi 05 janvier SALADE DE HARICOTS SEURRE OU BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE SAUTE DE BŒUF (VBF) SAUCE AUX OIGNONS COQUILLETES BIO CHANTENEIGE OU MONTBOISSIER (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL OU LIEGEOIS AU CHOCOLAT	mercredi 06 janvier TABOULE A LA MENTHE (semoule bio) CHIPOLATAS* (VFF) RATATOUILLE EDAM BIO (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	jeudi 07 janvier BETTERAVES ROUGES BIO (occas) VINAIGRETTE OU CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE PERSILLEE MIGNON DE POULET (VVF) A LA DIJONNAISE PETITS POIS ET CAROTTES VACHE PICON OU CANTAL (AOP) (à portionner) GALETTE DES ROIS (FC et A) (à portionner)	vendredi 08 janvier SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE OU CHOU BLANC VINAIGRETTE GRATIN DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE AU FROMAGE A RACLETTE YAOURT NATURE SUCRE OU YAOURT AROMATISE KIWI BIO (K) OU FRUIT DE SAISON	lundi 01 février TABOULE A L'ORIENTAL (semoule bio) OU SALADE DE MINI-FARFALLES EMINCE DE PORC* (occas, VFF) A LA MOUTARDE CAROTTES AU JUS CAMEMBERT BIO (à portionner) OU KIRI ORANGE BIO OU FRUIT DE SAISON	mardi 02 février SALADE ARLEQUIN (goiade verte, pois, haricots rouges) OU RADIS NOIR RAPE REMOULADE BEAUFILET DE MERLU SAUCE AU CITRON EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL FROMAGE AIL ET FINES HERBES OU EMMENTAL (à portionner) MINI-CRÊPEUR DE LA CHANDELEUR	mercredi 03 février VELOUTE DE CAROTTES AU LAIT DE COCO SPAGHETTI BIO A LA BOLOGNAISE (VBF) VACHE PICON FRUIT DE SAISON	jeudi 04 février MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX A L'ECHALOTE FALAFELS SAUCE AU CUMIN SEMIOULE BIO MAASDAM BIO (à portionner) OU CHANTAILLOU POMME (occas) OU FRUIT DE SAISON	vendredi 05 février CHOU ROUGE VINAIGRETTE OU SALADE FROMAGERE RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE FORESTIERE RIZ BIO BRIE EN POINTE (à portionner) OU FRIPON YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner)
REPAS MONTAGNARD					REPAS MONTAGNARD				
vendredi 12 février					vendredi 12 février				
lundi 11 janvier SALADE CAMPAGNARDE (pot, œufs, cornichons) OU SALADE DE PÂTES RISSETTI MIJOTE DE DINDE (VVF) AU THYM CAROTTES PERSILLEES PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES OU SAMOS COMPOTE POMMES-PASSION OU COMPOTE DE POMMES	mardi 12 janvier CELERI RÂPE (occas) SAUCE COCKTAIL OU SALADE ICEBERG AU FROMAGE BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE ORIENTALE RIZ BIO BRIE EN POINTE (à portionner) OU CANTAFRAIS POIRE OU FRUIT DE SAISON	mercredi 13 janvier MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC* (occas, VFF) AUX CHAMPIGNONS GRATIN DE PANAIS ET POMMES DE TERRE FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISE	jeudi 14 janvier SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS OU PÂTE DE CAMPAGNE* ET CORNICHONS STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE TOMATE SEMIOULE BIO MIMOLETTE (à portionner) OU PETIT LOUIS A TARTINER	vendredi 15 janvier CHOU ROUGE (régional) VINAIGRETTE AUX POMMES OU RADIS NOIR RAPE SAUCE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE FILET DE MERLU A L'ECHALOTE HARICOTS VERTS A L'AIL PETIT SUISSE NATURE SUCRE OU PETIT SUISSE AUX FRUITS CAKE AU CITRON (à portionner)	lundi 08 février CAROTTES RÂPÉES (occas) VINAIGRETTE CITRONNEE OU CHOU BLANC AU CURRY NUGGETS DE BLE PETITS POIS PETIT MUNSTER (AOP, régional) (à portionner) OU PETIT LOUIS A TARTINER CREME DESSERT CHOCOLAT OU FLAN NAPPE CARAMEL	mardi 09 février BETTERAVES ROUGES BIO (occas) VINAIGRETTE PERSILLEE OU CHAMPIGNONS A LA GRECQUE RÔTI DE BŒUF (VBF) ET MAYONNAISE POMMES NOISETTES CANTAFRAIS OU EDAM BIO (à portionner) BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON	mercredi 10 février SALADE DE PEPINETTES QUENELLE DE BROCHET SAUCE FACON NANTUA CHOU-FLEUR BECHAMEL PETIT SUISSE NATURE SUCRE POIRE	jeudi 11 février PÂTE DE FOIE* ET CORNICHONS OU SAUCISSON* A L'AIL MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE SUPRÊME HARICOTS PLATS A L'AIL CANTAL (AOP) (à portionner) OU FROMAGE RIZ AU LAIT OU SEMOULE AU LAIT	vendredi 12 février SALADE ICEBERG AUX CROÛTONS TARTIFLETTE* CHANTENEIGE BIO COMPOTE POMMES-MIRABELLES (pommes locales et mirabelles régionales)
lundi 15 février SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE OU SALADE DE BLE AUX LEGUMES FILET DE MERLU SAUCE A L'ANETH GRATIN DE CHOU ROMANESCO FRIPON OU COULOMMIERS (à portionner) KIWI BIO (K) OU FRUIT DE SAISON	mardi 16 février SALADE VERTE VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* (VFF) SAUCE VACHE QUI RIT CAROTTES PERSILLEES FRAIDOU OU BUCHETTE DE LAIT AU CHEVRE (BC) (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTES DE MARDI GRAS (FC et A)	mercredi 17 février BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE CORDON BLEU PÂTES TOMME BLANCHE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	jeudi 18 février VELOUTE DE LEGUMES BIO BOULETTE DE BŒUF BIO (VBF) SAUCE PROVENCALE SEMIOULE BIO PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES OU CAMEMBERT BIO (à portionner) POIRE OU FRUIT DE SAISON	vendredi 19 février CELERI RÂPE (occas) SAUCE COCKTAIL OU SALADE ICEBERG AUX CROÛTONS PARMENTIER AUX LENTILLES TOMATEES GOUDA BIO (à portionner) OU SAMOS FROMAGE BLANC AROMATISE OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRE					
lundi 25 janvier SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE OU SALADE DE RIZ BIO, MAIS ET OLIVES PALETS A L'ITALIENNE SAUCE PARIKA HARICOTS BEURRE PERSILLES VACHE QUI RIT OU GOUDA (à portionner) KIWI BIO (K) OU FRUIT DE SAISON	mardi 26 janvier SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE OU CELERI RÂPE (occas) EN REMOULADE SAUCISSE FUMEE DES ARDENNES* (régionale) LENTILLONS BIO (occas) BUCHETTE DE LAIT AU CHEVRE (BC) (à portionner) OU CHANTENEIGE YAOURT NATURE SUCRE OU YAOURT AROMATISE	mercredi 27 janvier SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) SAUCE AU CURCUMA SEMIOULE BIO FROMAGE COMPOTE DE POMMES	jeudi 28 janvier VELOUTE DE BUTTERNUT MIJOTE DE BŒUF (VBF) FACON CARBONADE COQUILLETES BIO SAINT-NECTAIRE (AOP) (à portionner) OU PETIT MOULE NATURE POIRE OU FRUIT DE SAISON	vendredi 29 janvier CAROTTES RÂPÉES (occas) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE OU PAMPLEMOUSSE ET SUCRE CALAMARS A LA ROMAINE GRATIN DE CHOU-FLEUR PETIT SUISSE AROMATISE OU PETIT SUISSE NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : MARBRE AU CHOCOLAT (à portionner)					

*plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc (SP)

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.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements