

Menus du 3 janvier au 3 mars 2023

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisés

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), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 2 au 6		DEMI-PEMELO ET SUCRE OU BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON POMMES NOISETTES BRIE EN POINTE (à portionner) OU VACHE PICON COMPOTE POMMES ANANAS COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP BROCOLIS BECHAMEL FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROUTONS CELERI RAPE (local) SAUCE COCKTAIL BRANDADE DE POISSON (MSC) A LA CAROTTE VACHE QUI RIT BIO OU FROMAGE PORTION GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE (à portionner)	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO RIZ DE CAMARGUE FAÇON RISOTTO EMMENTAL ET BECHAMEL CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) OU SAMOS KIWI BIO (K) OU FRUIT DE SAISON
du 9 au 13	SALADE CAMPAGNARDE OU LENTILLONS BIO (locaux) VINAIGRETTE A L'ECHELOTE CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF) PETITS POIS CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) OU CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES CLEMENTINES OU FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU MIEL OU CHOU BLANC BIO (local) RAPE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET EMMENTAL RAPE BIO PETIT MUNSTER AOP (à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE FLAN NAPPE CAMEL OU LIEGOIS CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ROTI DE PORC* (OF, label rouge) A LA MOUTARDE DE REIMS RIZ BIO SAINT PAULIN (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS OU ROULADE DE VOLAILLE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON SEMOULE BIO BUCHÉ FRAICHE (locale) (à portionner) OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMMES (locales) (à portionner)	PANAIS RAPE (local) REMOULADE OU DEMI-PEMELO ET SUCRE PARMENTIER DE BOEUF (OF) AU POTIRON (dont pommes de terre) YAOURT NATURE SUCRE OU YAOURT AROMATISE POIRE OU FRUIT DE SAISON
du 16 au 20	SALADE MELEE VINAIGRETTE OU CHOU ROUGE RAPE VINAIGRETTE AUX POMMES RAVIOLINI DE LEGUMES SAUCE CREME SAMOS OU CANTAFRAIS SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	CELERI RAPE (local) REMOULADE OU ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL POISSON MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL PETIT SUISSE SUCRE OU PETIT SUISSE AROMATISE ORANGE BIO OU FRUIT DE SAISON	SALADE COLESRAW (carottes HVE et chou blanc HVE locaux) STEAK HACHÉ DE VEAU (UE) SAUCE TOMATE PATES MIMOLETTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAKE AU FROMAGE (à portionner) JAMBON* (label rouge, OF) ET STICK DE KETCHUP CAROTTES RONDELLES FRIPON OU MINI CHEVRE (BC) CREME DESSERT CHOCOLAT OU LIEGOIS VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE OU POIREAUX VINAIGRETTE SAUTE DE POULET (local, OF) SAUCE CURRY BOULGHOUR BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE POMME (locale) OU FRUIT DE SAISON
du 23 au 27	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE OU CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE QUENELLES NATURE SAUCE AURORE SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) OU SAINT MORET FROMAGE BLANC NATURE SUCRE OU FROMAGE BLANC AROMATISE	POTAGE AU POTIMARRON BOUDIN BLANC DE RETHEL* (local, OF) CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL CHANTENEIGE OU FROMAGE PORTION KIWI BIO (K) OU FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS EMINCE DE POULET (OF) AU JUS AU THYM POTATOES EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES (HVE)	BROCOLIS VINAIGRETTE A LECHALOTE OU MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ROTI DE BOEUF (OF) JUS AU ROMARIN COQUILLETES BIO YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner) CLEMENTINES OU FRUIT DE SAISON	Nouvel An Chinois SALADE MELEE VINAIGRETTE SAUCE SOJA (S) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AIGRE DOUCE MELANGE DE RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES FAÇON CANTONNAISE VACHE QUI RIT BIO ANNIVERSAIRE DU MOIS - CAKE A LA NOIX DE COCO DU CHEF (à portionner)
du 30/01 au 3/02	TABOULE ORIENTAL (dont semoule bio) OU SALADE DE BLE AUX PETITS LEGUMES POISSON PANE (MSC) ET CITRON CAROTTES A L'AIL PETIT MUNSTER AOP (à portionner) OU PETIT MOULE NATURE ORANGE BIO OU FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE OU PAMPLEMOUSSE ET SUCRE EMINCE DE PORC* (local, OF) SAUCE FORESTIERE RIZ BIO JAUNE COULOMMIERS (à portionner) OU TARTARE NATURE YAOURT AUX FRUITS OU YAOURT NATURE SUCRE	VELOUTE DE LEGUMES MUOTE DE DINDE (OF) SAUCE CURRY PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre) CARRÉ FRAIS FRUIT DE SAISON	SALADE DE PEPINETTES OU SALADE DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE OMELETTE FRAICHE (à portionner) HARICOTS VERTS BIO PERSILLES SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) OU SAMOS CREPES DE LA CHANDELEUR	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES OU PANAIS RAPE (local) REMOULADE LASAGNES A LA BOLOGNAISE SUISSE NATURE SUCRE OU SUISSE AROMATISE BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON
du 6 au 10	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE OU CHOU FLEUR (HVE) SAUCE COCKTAIL RAVIOLI SPINACI BIO SAUCE TOMATE CAMEMBERT BIO (à portionner) OU VACHE PICON FLAN NAPPE CAMEL OU MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLEE OU SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE SAUCISSE FUMEE* (locale, OF) PUREE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE (à portionner) OU FROMAGE PORTION POMME (locale) OU FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE* ET CORNICHONS POISSON MEUNIÈRE ET CITRON BROCOLIS BECHAMEL VACHE QUI RIT BIO SEMOULE AU LAIT	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES TARTIFLETTE* (OF) CHANTENEIGE BIO OU TOMME GRISE (à portionner) YAOURT NATURE SUCRE BRASSE (local) (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE GALETTE WRAP, garniture fajitas (à aiguillettes de poulet sauce crème) EMMENTAL RAPE BIO ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU MEXICAIN (à portionner)
VACANCES D'HIVER					
du 27/02 au 3/03	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE OU TABOULE ORIENTAL (dont semoule bio) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON PETITS POIS CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) OU CHANTENEIGE YAOURT AUX FRUITS OU YAOURT NATURE SUCRE	CELERI RAPE (local) REMOULADE OU SALADE MELEE VINAIGRETTE MUOTE DE POULET (local, OF) A LA FORESTIERE SEMOULE BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) OU TARTARE AIL ET FINES HERBES POIRE OU FRUIT DE SAISON	SALADE DE PATES VINAIGRETTE PAVE DE JAMBON* (label rouge, OF) A LA MOUTARDE DE REIMS PUREE DE POTIMARRON BIO FROMAGE BLANC AROMATISE FRUIT DE SAISON	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE OU OEUVE DUR ET MAYONNAISE STEAK HACHE DE BOEUF (OF) AU JUS CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL EDAM BIO (à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE COMPOTE POMMES (locales) SPECULOS (à portionner)	SALADE COLESRAW (carotte HVE et chou blanc HVE locaux) OU PANAIS RAPE SAUCE COCKTAIL COQUILLETES BIO A LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPE BIO SUISSE NATURE SUCRE OU SUISSE AROMATISE BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc
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.