

Menus du 03 janvier au 03 mars 2023

api

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)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 02 au 06		BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE ROTI DE BOEUF (OF) SAUCE BRUNE POMMES NOISETTES BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMMES ANANAS	SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON (MSC) A LA CAROTTE VACHE QUI RIT BIO GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE (à portionner)	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO RIZ DE CAMARGUE (IGP) FACON RISOTTO EMMENTAL BIO SAUCE TOMATE CAPRICE DES DIEUX (régional)(à portionner) KIWI BIO (K)
DU 09 au 13	SALADE CAMPAGNARDE CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF) PETITS POIS CARRE DE LIGUEIL (à portionner) CLEMENTINES	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU MIEL GRATIN DE COQUILLETES BIO A LA NAPOLITAINE PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FLAN NAPPE CAMEL	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON SEMOULE BIO BUCHE FRAICHE (locale) (à portionner) COMPOTE DE POMMES HVE	PANAI RAPE (local) REMOULADE PARMENTIER DE BOEUF (OF) AU POTIRON (dont pommes de terre) YAOURT NATURE SUCRE POIRE
DU 16 au 20	SALADE MELEE VINAIGRETTE RAVIOLINI DE LEGUMES SAUCE CREME SAMOS SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	CELERI RAPE (local) REMOULADE POISSON MEUNIERE (MSC) EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL PETIT SUISSE SUCRE ORANGE BIO	TARTE AU FROMAGE (à portionner) PAVE DE JAMBON (OF, Label Rouge) AUX CHAMPIGNONS CAROTTES RONDELLES FRIPON CREME DESSERT CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE SAUTE DE POULET (local, OF) SAUCE CURRY BOULGOUR BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) POMME (locale)
DU 23 au 27	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE QUENELLES NATURE SAUCE AUREORE SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local, OF) CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL CHANTENEIGE KIWI BIO (K)	POTAGE AU POTIMARRON ROTI DE BOEUF (OF) JUS AU ROMARIN COQUILLETES BIO YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner) CLEMENTINES	Nouvel An Chinois SALADE MELEE VINAIGRETTE SAUCE SOJA (S) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AIGRE DOUCE MELANGE DE RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES FACON CANTONNAISE VACHE QUI RIT BIO ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE A LA NOIX DE COCO DU CHEF (à portionner)
DU 30 au 03	TABOULE ORIENTAL (dont semoule bio) POISSON PANE (MSC) CAROTTES A L'AIL PETIT MUNSTER AOP (à portionner) ORANGE BIO	SALADE DE PEPINETTES OMELETTE FRAICHE HARICOTS VERTS BIO PERSILLES COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE EMINCE DE PORC (local, OF) SAUCE FORESTIERE RIZ BIO JAUNE SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) CREPES DE LA CHANDELEUR	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES LASAGNES A LA BOLOGNAISE SUISSE NATURE SUCRE BANANE BIO
DU 06 au 10	CHOU FLEUR (HVE) SAUCE COCKTAIL RAVIOLI SPINACI BIO SAUCE TOMATE CAMEMBERT BIO (à portionner) FLAN NAPPE CAMEL	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE SAUCISSE FUMEE (locale, OF) PUREE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE (à portionner) POMME (locale)	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE TARTIFLETTE (OF) CHANTENEIGE BIO YAOURT NATURE SUCRE BRASSE (local) (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE GALETTE WRAP, garniture fajitas (aiguillettes de poulet sauce crème tomate) EMMENTAL (à portionner) ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU MEXICAIN (à portionner)
VACANCES D'HIVER 2023				
DU 27 AU 03	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON PETITS POIS CARRE DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	CELERI RAPE (local) REMOULADE MIJOTE DE POULET (local, OF) A LA FORESTIERE SEMOULE BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) POIRE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS STEAK HACHE DE BOEUF (OF) AU JUS CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES FRAISES	SALADE COLESLAW (carotte HVE et chou blanc HVE locaux) COQUILLETES BIO A LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPE BIO SUISSE NATURE SUCRE BANANE BIO

Nos plats sont sans produits de contenant des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.