


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)

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------|---|---|--|---|--|
| JANVIER DU 07 AU 11 | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL TOME DE VEZOUBE BIO (régionale) (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT | VELOUTE DE POTIRON BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE BIO YAOURT NATURE SUCRE BIO (local) FRUIT DE SAISON | SALADE DE POMMES DE TERRE (pdt, tomates, maïs, ciboulette) FILET DE COLIN AU CUMIN JEUNES CAROTTES GOUDA COMPOTE POMMES-POIRES | CAROTTES BIO (locales) VINAIGRETTE CITRONNÉE BLANQUETTE DE DINDE (VWF) A L'ANCIENNE PETITS POIS CARRE FONDU GALETTE DES ROIS (FC) | CELERI BIO (local) RÂPE REMOULADE SPAGHETTIS A LA CARBONARA (SP : spaghetti au saumon) BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE |
| | SALADE STRASBOURGEOISE (SP: salade de pommes de terre à la volaille) FILET DE POULET A LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale) HARICOTS VERTS BIO PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON | CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS POMMES NOISETTES ET KETCHUP CAMEMBERT BIO (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO (local) | MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE LONGE DE PORC (VPF) A LA FORESTIERE (SP: filet de poulet sauce du jour) PENNES SAMOS LIEGEOIS AU CHOCOLAT | SAUCISSON SEC ET CORNICHONS (SP: roulade de surimi-mayonnaise) FILET DE LIEU SAUCE CITRON RIZ BIO MIMOLETTE COMPOTE POMMES-SPECULOOS (pommes locales) | SALADE DE CHOU ROUGE (local) SAUTE DE BŒUF BIO (local) AUX OIGNONS PUREE CRECY BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE (locale) FRUIT DE SAISON |
| | CELERI BIO (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE CREME PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES FLAN NAPPE CARAMEL | BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DE POMMES DE TERRE GOUDA BIO FRUIT DE SAISON | SALADE DE MINI-FARFALLES AU SURIMI STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE PROVENCAL RATATOUILLE FROMAGE YAOURT AROMATISE | PAMPLEMOUSSE ET SUCRE SAUTE DE PORC BIO (régionale) AU CURRY (SP: mijoté de volaille sauce du jour) HARICOTS PLATS PETIT SUISSE AROMATISE ANNIVERSAIRE DU MOIS : MARBRE AU CHOCOLAT | SALADE COLESLAW (chou blanc et carottes locaux) ESCALOPE DE POULET (local, VWF) AU MIEL D'EPERNAY PRINTANIERE DE LEGUMES (dont pdt) VACHE QUI RIT FRUIT BIO |
| | MACEDOINE DE LEGUMES A LA BULGARE SAUCISSE FUMEE DES ARDENNES (locale) (SP: saucisse de volaille) LENTILLES MUNSTER BIO (régional) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE | ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE PÂTES AUX DES DE VOLAILLE ET CHAMPIGNONS SAINT-PAULIN FRUIT BIO | SALADES MÊLEES VINAIGRETTE OMELETTE PUREE DE POTIRON VELOUTE FRUITS FRUIT DE SAISON | CAROTTES RÂPEES BIO (locales) VINAIGRETTE BALSAMIQUE ESTOUFFADE DE BŒUF (local, VBF) STROGONOFF POMMES VAPEUR (locales) EDAM FRUIT DE SAISON | POTAGE DE LEGUMES DE SAISON BIO (locaux) POISSON PANE CHOUX-FLEURS BIO BECHAMEL PETIT MOULE NATURE MINI-CRÊPES SUCREES DE LA CHANDELEUR |
| FEVRIER DU 04 AU 08 | SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON (pdt, thon, haricots verts) SAUTE DE PORC BIO (régional, VPF) AU CIDRE (local) (SP: aiguillettes de volaille sauce du jour) DUO DE CAROTTES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON BIO | CELERI RÂPE (local) REMOULADE DOS DE COLIN SAUCE ANETH PÂTES AUX ŒUFS (régionales) CAMEMBERT (à portionner) YAOURT NATURE SUCRE BIO (local) | CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE CASSOULET GARNI (SP: cassoulet de la mer) PETIT LOUIS TARTINE FLAN CHOCOLAT | SALADE BRETONNE (salade verte, artichaut, vinaigrette) GALETTE DE SARRASIN COMPLETE (SP: galette de sarrasin) PETIT SUISSE NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : FAR BRETON | BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE ECHALOTE HARICOTS BEURRE YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) COMPOTE DE POMMES |
| | CAROTTES RAPEES BIO (locales) VINAIGRETTE CITRONNÉE FILET DE HOKI SAUCE AUREORE PUREE DE BROCOLIS (dont pommes de terre) CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES CREME DESSERT VANILLE | FLEURETTES DE CHOUX-FLEURS BIO SAUCE COCKTAIL RÔTI DE BŒUF (VBF) SAUCE BOURGUIGNONNE POMMES RISSOLEES ET MAYONNAISE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE ORANGE BIO | SALADE DE POMMES DE TERRE A L'INDIENNE (oignon, pommes, curry) FILET DE CABILLAUD SAUCE ESTRAGON CAROTTES BRAISEES SAINT-PAULIN COMPOTE DE FRUITS | QUICHE AU THON (à portionner) SAUTE DE DINDE (VWF) SAUCE FORESTIERE PETITS POIS FROMY FRUIT DE SAISON | SALADE VERTE VINAIGRETTE "CACASSE A CUL NU" (pommes de terre locales, oignons, lardons, saucisse fumée) (SP: "cacasse de volaille") LE BON LORRAIN BIO (régional) (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO (local) |
| | TABOULE ORIENTAL AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE DES DE PANAI BRAISES BÛCHETTE DE LAIT M-CHEVRE (à portionner) KIWI BIO | SALADE CARNAVAL (salade iceberg, poivrons, ananas) SPAGHETTIS BOLOGNAISE (VBF) PETIT FONDU BIO BEIGNET CHOCOLAT (FC) | JULIENNE DE BETTERAVES VINAIGRETTE MJOTE DE PORC (local, VPF) AU CURCUMA (SP: normandin de veau sauce du jour) COURGETTES SAUTEES KIRI SEMOULE AU LAIT | CELERI BIO REMOULADE DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC PUREE DE POTIRON (dont pdt) PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON | SALADE COLESLAW BIO (carottes bio locales et chou blanc bio) GOULASH DE BŒUF BIO (local, VBF) A LA HONGROISE HARICOTS VERTS PERSILLES EDAM FROMAGE BLANC NATURE SUCRE |
| MARS DU 04 AU 08 | | | | | |