

Menus du 2 janvier au 10 février 2023



	Du 2 au 6 Janvier	Du 9 au 13 Janvier	Du 16 au 20 Janvier	Du 23 au 27 Janvier	Du 30/01 au 3 Février	Du 6 au 10 Février
LUNDI		Betteraves rouges 	Potage cultivateur 	Potage d'Antan	Chou-fleur à la vinaigrette	
MARDI		Steak haché à l'échalote	Emincé de poulet aux champignons	Gratin de coquillettes au poulet	Paupiette de veau marengo	Escalope de poulet tandoori
MERcredi		Tortis, sauce Emmental râpé	Pommes vapeur Gratin de chou-fleur	Emmental râpé	Pommes röstis Petits pois	Gratin de pommes de terre et potiron
JEUDI		Compote	Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Flan vanille	Carré président
VENdredi		Potage à la tomate		Betteraves rouges 		Fruit de saison 
	Carottes râpées (HVE) 	Brandade de poisson (MSC) 	Boulettes	Curry de pois chiches	Waterzoï de volaille	Betteraves rouges 
	Thon à la catalane (MSC) 	Salade	Semoule Légumes couscous	Riz, sauce	Boulgour aux petits légumes Sauce	Omelette
	Farfalles Emmental râpé	Liégeois vanille	Mimolette	Yaourt aromatisé	Gouda 	Tortis, sauce dijonnaise Emmental râpé
	Fruit de saison 		Fruit de saison		Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat
	Potage au potiron 		Parmentier végétal	Hamburger	Potage aux poireaux	Potage du Barry
	Aiguillette de blé à l'emmental	Carbonade 	Salade	Pommes américaines Salade, ketchup	Jambon supérieur (P) 	Cordon bleu
	Riz Sauce aux poivrons	Pommes sautées Petits pois	Coulommiers		Purée au lait, salade Sauce tomate	Semoule Piperade
	Crème dessert chocolat	Fromage frais 	Flan pâtissier	Yaourt nature sucré	Crêpe au chocolat 	Fromage blanc nature sucré
		Fruit de saison				
		Coleslaw (carottes HVE) 	Nouvel an Chinois		Salade florida 	Salade waldorf
	Emincé de poulet à l'estragon	Palets fromagés	Nem de légumes	Colin meunière (MSC) 	Raviolis aux épinards	Goulash 
	Pommes de terre Brocolis	Boulgour Ratatouille	Riz cantonnais Sauce	Semoule, étuvée de carottes Sauce au citron	Emmental râpé	Pommes sautées Salade
	Camembert 	Yaourt brassé aux fruits	Ananas au sirop 	Vache picon	Compote	Nappé caramel
	Galette des Rois			Fruit de saison		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés