



Menus semaine du 10 au 14 janvier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	BALADE CANADIENNE			
Macédoine de légumes	Velouté de butternut et chataîgnes	Duo de choux-fleurs et brocoli en vinaigrette	Carottes râpées	Potage de legumes
Emincé de dinde sauce curry	Poutine au boeuf	Steak haché de veau	Dos de merlu sauce Hollandaise	Chili sin carne
Bro Haricots verts		B io Pâtes	Jardinière de légumes	(riz / haricots rouges / tomates)
		Fromage		Bro Fromage blanc
	Tarte aux pommes et		Riz au lait aux	Вю
Crème dessert vanille	noix	Fruit de saison	spéculoos	Fruit de saison

Bio







Menus semaine du 17 au 21 janvier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage à la tomate	Salade Normande *	Velouté de légumes	Tartine surprise	Salade coleslaw
		Q		
Croziflette	Poisson du marché sauce citronnée	Sauté de porc à la moutarde	Boules végétariennes sauce tomate	Emincé de boeuf
Bro	Bro			
Salade	Epinards	Purée de céleri	Poêlée de légumes	Pommes de terre vapeur
	Bro			
	Emmental			Tomme noire
Вю			Вю	Bio
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Compote de fruits

^{*} Salade Normande : pommes de terre, pommes, emmental, dés de tomate, crème citronnée













Menus semaine du 24 au 28 janvier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte au maïs	Pâté de campagne	Macédoine de légumes vinaigrette	Potage de chou-fleur	Carottes rapées
Dos de colin à la Parisienne	Blanquette de veau	Poisson pané sauce tomate	Pizza au fromage	Escalope de dinde à la crème
		Bro		
Riz	Carottes Vichy	Blé	Salade	Petits pois
			Bro	
	Carré fondu	Fromage	Fromage blanc	
Bio				Bio
Entremets chocolat (lait)	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Semoule au <mark>lait</mark> au chocolat

Bio



Labellisé







Menus semaine du 31 janvier au 4 février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ESCALE ASIATIQUE			
Potage de carottes	Nems	Betteraves vinaigrette	Velouté de poireaux	Rillettes de thon
Bio				R
Gratin d'épinards et pommes de terre à la béchamel	Porc au caramel	Quiche Lorraine	Poisson du marché sauce beurre blanc	Poulet rôti
	Bro		Bio	Bio
	Riz cantonais	Salade	Semoule	Brocolis gratinés
Bio				
Emmental			Bûche de chèvre	
Bro				
Fromage blanc au coulis	Mousse coco	Liégeois vanille	Fruit de saison	Crêpe

Bic



Labellisé 🧖







Menus semaine du 21 au 25 février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bio				
Betteraves en vinaigrette	Salade Chef*	Carottes râpées	Potage de légumes	Quiche au fromage
		Bro		
Tartiflette végétarienne	Paupiette de veau sauce champignons	Pâtes à la	Boeuf goulash	Blanquette de poisson
			Bro	
Salade	Poêlée de chou-fleur	Carbonara	Boulghour	Poêlée de carottes
	Bio			
	Brie	Fromage	Petit suisse nature sucré	
				Bio
Compote	Gâteau au chocolat	Flan nappé caramel	Cocktail de fruits	Fruit de saison (banane)

^{*} Salade Chef : salade verte, maîs, croûtons, dés de fromage





Labellisé 🥝







Menus semaine du 28 février au 4 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Bio			
Velouté de chou-fleur	Salade de riz	Velouté de tomates	Carottes et céleri en rémoulade	Rillettes
Chipolatas	Poisson du marché sauce citron	Filet de poulet à la Normande	Coucous végétarien	Steak haché de veau sauce poivre
Bio			Bio	Bro
Lentilles	Gratin de légumes	Petits-Pois	Semoule	Haricots-verts
Bio				
Camembert				Cantal
			Bro	
Fruit de saison	Beignets	Flan pâtissier	Fromage blanc	Fruit de saison

Bio







Menus semaine du 7 au 11 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Вю
Betteraves vinaigrette	Tartine provençale	Salade de mâche au maïs et croûtons	Velouté de carottes	Taboulé (semoule)
	8	8	R	
Lasagnes végétales	Emincé de porc à la crème	Escalope de dinde sauce tomate	Sauté de boeuf à l'ancienne	Poisson du marché sauce aurore
		Bro		
Salade	Purée de légumes	Boulghour	Frites	Julienne de légumes
	Вю			
	Brie	Fromage		Saint Paulin
Bro			Bio	
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Crème au chocolat	Entremets caramel (lait)	Fruit de saison

Bic



Labellisé 🧖

