

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  Steak haché à l'échalote Galette de soja Tortis, sauce Emmental râpé Compote	Potage cultivateur  Emincé de poulet aux champignons Gratiné de poisson Pommes vapeur Gratin de chou-fleur Mousse au chocolat	Potage d'Antan Gratin de coquillettes au poulet Gratin de coquille au fromage Emmental râpé Fruit de saison 	Chou-fleur à la vinaigrette Paupiette de veau marengo Tarte au fromage Pommes rôtis Petits pois Flan vanille	Escalope de poulet tandoori Colin au basilic Gratin de pommes de terre et potiron Carré président Fruit de saison 
MARDI	Carottes râpées (HVE)  Thon à la catalane (MSC)  Farfalles Emmental râpé Fruit de saison 	Potage à la tomate Brandade de poisson (MSC)  Salade Liégeois vanille	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Mimosette Fruit de saison	Menu Végétarien  Betteraves rouges Curry de pois chiches Riz, sauce Yaourt aromatisé	Waterzoï de volaille Waterzoï de poisson Boulgour aux petits légumes Sauce Gouda  Fruit de saison	Menu Végétarien  Betteraves rouges Omelette Tortis, sauce dijonnaise Emmental râpé Cake aux pépites de chocolat
MERcredi	Menu Végétarien Potage au potiron  Aiguillette de blé à l'emmental Riz Sauce aux poivrons Crème dessert chocolat	Carbonade  Crêpe aux champignons Frites Fromage frais  Fruit de saison	Menu Végétarien Parmentier végétal Salade Coulommiers Flan pâtissier	Hamburger Fish burger Frites Salade, ketchup Yaourt nature sucré	Potage aux poireaux Jambon supérieur (P)  Galette de soja Purée au lait, salade Sauce tomate Crêpe au chocolat 	Potage du Barry Cordon bleu Palets fromagés Semoule Piperade Fromage blanc nature sucré
JEUDI	Emincé de poulet à l'estragon Omelette Pommes de terre Brocolis Camembert Galette des Rois	Menu Végétarien Coleslaw (carottes HVE)  Palets fromagés Boulgour Ratatouille Yaourt brassé aux fruits	Nouvel an Chinois Nem de légumes Porc aigre doux (P)  Poisson aigre doux Riz cantonais Sauce Ananas au sirop	Colin meunière (MSC)  Semoule, étuvée de carottes Sauce au citron Vache picon Fruit de saison	Menu Végétarien  Salade florida Raviolis aux épinards Emmental râpé Compote	Salade waldorf Goulash  Crêpe aux champignons Pommes sautées Salade Nappé caramel
VENdredi						

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Produits Labellisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements