



lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	mercredi 8 février 2023	jeudi 9 février 2023	vendredi 10 février 2023
salade de mâche et betteraves	chou fleur andalous	céleri au hollande	carottes râpées	potage aux légumes
hachis parmentier, purée	tarte aux légumes, salade	rôti de porc sce au thym, chou de bruxelles , pommes sautées	dos de cabillaud sce aneth, ratatouille, riz	sauté de bœuf, flageolets, carottes
salade composée		salade composée	salade composée	
gélifié vanille	fromage local, fruit de saison	crème pralin	fromage blanc et compote de pommes	emmental, fruit de saison
lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023
macédoine mimosa	salami sur salade	salade coleslaw	mais et haricots rouges vinaigrette	(potage de légumes)
sauté d'agneau, semoule et légumes couscous	filet de colin sce blanche, chou fleur en gratin, pommes de terre	steak haché de bœuf, courgettes , pommes vapeur	rizotto aux champignons et fromage, riz pilaf	escalope de porc, chou blanc, pommes persillées
fruit de saison, brie	salade composée	salade composée	salade composée	
	cocktail de fruits au sirop	liégeois chocolat	yaourt aromatisé fermier	fromage, fruit de saison
lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
salade d'endives	champignons à la parisienne	sardines au citron	potage de légumes	chou blanc aux raisins secs
sauté de veau aux champignons, purée de céleri	omelette, haricots beurre, quinoa	jambon, poireaux flamande, pommes vapeur	escalope de volaille aux champignons, riz aux petits légumes	gratin de poisson, épinards, coquillettes
salade composée		salade composée	salade composée	
yaourt nature sucré bio	gouda / fruit de saison	ananas sirop	île flottante	coulommiers, fruit de saison
lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
carottes râpées	potage aux légumes	salade au bleu et noix	endives au fromage	betteraves rouges cuites
sauté de porc, blé aux poivrons	poisson meunière, brocolis , pommes persillées	paupiette de veau, petits légumes et pommes vapeur	rôti de bœuf sce oignons , frites	Pennes aux légumes et béchamel
salade composée		salade composée	salade composée	
petits Suisse bio	Pyrénées, fruit de saison	mousse chocolat	barre bretonne	mimolette, fruit de saison
lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
céleri rémoulade	carottes rapées, panais	salade Strasbourgeoise	poireaux sce mousseline	carottes à l'orange
chipolatas, compote, purée au gruyère	pané fromager, haricots verts sauce tomate	rôti de dindonneau, côtes de blettes, pommes vapeur	steak haché, petits pois , pommes boulangère	saumonette sce moutarde, brunoise de légumes, riz
fromage	salade composée	salade composée		salade composée
fruit de saison	cocktail de fruits au sirop	flan vanille	fromage, fruit de saison	yaourt fermier

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
La viande bovine et porcine est Saveur en' Or (sauf steak haché et paupiette)
Les légumes issus de l'agriculture biologique sont essentiellement locaux




Menus validés

Emmanuelle Couturier
diététicienne-nutritionniste
0662351354

