

menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

29-déc.
Lundi

30-déc.
Mardi

31-déc.
Mercredi

1-ianv.
Jeudi

2-ianv.
Vendredi



12-ianv.
Lundi

13-ianv.
Mardi

14-ianv.
Mercredi

15-ianv.
Jeudi

16-ianv.
Vendredi

VEGETARIEN BIO

Salade verte

Salade de pâtes

Hachis parmentier

Aiguillette de dinde à la crème

Petits pois carottes

Fromage ☀

Fromage ☀

Compote ☀

Moelleux au chocolat ☀

Feuilleté Dubarry

Rillettes de poulet

Tortilla

Meunière de poisson ☀

Riz brocolis ☀

Purée de courges

Fromage ☀

Yogourt aromatisé ☀

Crème dessert vanille ☀

Fruit frais ☀

Bio ☀

Végétarien ☀

MSC Pêche durable ☀

Fait maison ☀

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

5-ianv.
Lundi

6-ianv.
Mardi
BIO

7-ianv.
Mercredi

8-ianv.
Jeudi

9-ianv.
Vendredi
VEGETARIEN

Œuf mayonnaise

Taboulé ☀

Betteraves rouges aux fines herbes

Potage

Paupiette de dinde sauce Normande

Pâtes

Cordon bleu ☀

Haricots verts

Filet de colin sauce aurore ☀

Quinoa aux petits légumes

Lasagnes VG ☀

Fromage ☀

Fromage blanc nature ☀

Fromage ☀

Fromage ☀

Crème chocolat ☀

Fruit frais ☀

Fruit au sirop

Galette des rois

19-ianv.
Lundi

20-ianv.
Mardi
Asie

21-ianv.
Mercredi

22-ianv.
Jeudi

23-ianv.
Vendredi

Duo de crudités ☀

Nem aux légumes

Potage

Salade , dès de fromage

Spaghetti bolognaise

Emincé de dinde sauce oignon et caramel

Poêlée de nouille asiatique

Chili sin carne

Filet de poisson à la bretonne ☀

Poêlée campagnarde

RIZ

Fromage ☀

Fromage blanc aromatisé ☀

Fromage ☀

Fromage ☀

Compote ☀

Ananas au sirop

Fruit frais ☀

Crème dessert chocolat ☀

Origine France ☀

* = plat contenant du porc

LOCAL ☀

menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

26-janv. Lundi	27-janv. Mardi	28-janv. Mercredi	29-janv. Jeudi	30-janv. Vendredi	2-févr. Lundi	3-févr. Mardi	4-févr. Mercredi	5-févr. Jeudi	6-févr. Vendredi
VEGETARIEN <i>Salade de maïs au thon</i>	VEGETARIEN <i>Taboulé ☀</i>		<i>Salade iceberg</i>	<i>Potage</i>	VEGETARIEN <i>Potage</i>	0 <i>Carottes râpées</i>		<i>Salade de riz</i>	<i>Salade verte</i>
<i>Knack de volaille</i>	<i>Pané de blé</i>		<i>Blanquette de veau</i>	<i>Brandade de poisson ☀</i>	VG <i>Boulettes VG ☀</i>	0 <i>Sauté de boeuf aux olives</i>		<i>Poisson pané et citron</i>	<i>Hachis parmentier</i>
<i>Purée de courges</i>	<i>Haricots verts ☀</i>		<i>Riz</i>		<i>Trio de légumes et riz ☀</i>	<i>Pommes vapeur</i>		<i>Chou fleur et pommes de terre sauce mornay</i>	
<i>Yaourt nature ☀</i>	<i>Petit suisse aromatisé ☀</i>		<i>Fromage ☀</i>	<i>Fromage ☀</i>	<i>Petit suisse ☀</i>	<i>Yaourt nature ☀</i>		<i>Fromage ☀</i>	<i>Petit suisse aromatisé ☀</i>
<i>Cookie</i>	<i>Fruit frais ☀</i>		<i>Compote ☀</i>	<i>Fruit frais ☀</i>	<i>Compote ☀</i>	<i>Fruit frais ☀</i>		<i>Flan vanille</i>	<i>Fruit frais ☀</i>
9-févr. Lundi	10-févr. Mardi	11-févr. Mercredi	12-févr. Jeudi	13-févr. Vendredi	16-févr. Lundi	17-févr. Mardi	18-févr. Mercredi	19-févr. Jeudi	20-févr. Vendredi
<i>Oeuf dur ☀</i>	<i>Taboulé</i>		<i>Potage</i>	<i>Salade et oignons frits</i>	<i>Potage ☀</i>	VEGETARIEN <i>Salade iceberg</i>		<i>Terrine de poisson</i>	<i>Carottes râpées ☀</i>
<i>Pâtes ☀ fromagères et petits légumes</i>	<i>Emincé de poulet rôti</i> <i>Epinards hachés à la crème et</i>		<i>Cordon bleu</i>	<i>Filet de poisson à la normande</i>	<i>Boulettes de boeuf ☀ sauce BBQ</i> <i>Rösti de pommes de terre</i>	<i>Tajine de légumes et pois chiches</i>		<i>Jambon braisé sauce au cidre*</i>	<i>Lasagnes au saumon ☀</i>
<i>Fromage ☀</i>	<i>Fromage ☀</i>		<i>Fromage ☀</i>	<i>Yaourt aromatisé ☀</i>	<i>Fromage ☀</i>	<i>Yaourt blanc aromatisé ☀</i>		<i>Poêlée bretonne</i>	
<i>Fruit frais ☀</i>	<i>Eclair au chocolat</i>		<i>Fruit frais ☀</i>	<i>Fruits au sirop ☀</i>	<i>Fruit frais ☀</i>	<i>Cocktail de fruit ☀</i>		<i>Petit moulé</i>	<i>Fromage ☀</i>
<small>Bio ☀ Végétarien ☀ MSC Pêche durable ☀ Fait maison ☀</small>									

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Origine France
LOCAL 

* = plat contenant du porc