

Menus du 8 janvier au 23 février 2024

api

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 8 AU 12	CAROTTES HVE (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE NAPOLITAINE BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE SAUCISSE DE STRASBOURG* CHOUCRROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) EMMENTAL (à portionner) POMME	TABOULÉ ORIENTAL (semoule bio) BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET SAUCE TARTARE BROCOLIS BÉCHAMEL YAOURT SUCRÉ POIRE	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS CHILI CON CARNE RIZ BIO BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY PETITS POIS AU JUS VERRE DE LAIT BIO GALETTE DES ROIS (à portionner)
DU 15 AU 19	CÉLERI HVE RÂPÉ (régional) VINAIGRETTE FACON COCKTAIL FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BIO YAOURT AROMATISÉ	RADIS ROSES ET BEURRE LASAGNES RICOTTA-ÉPINARDS CANTAL AOP (à portionner) KAKI	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) RÔTI DE PORC* (OF,LR) SAUCE DUONNAISE POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET MAYONNAISE EDAM BIO (à portionner) LIÉGEAIS CHOCOLAT	Les Saveurs des Hauts de France QUICHE AU MAROILLES (à portionner) CARBONADE DE BOEUF (OF) CAROTTES VICHY YAOURT SUCRÉ BANANE BIO	SALADE MIMOSA (perles de pâtes, carottes, oeufs) RÔTI DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE MIMOLETTE (à portionner) COMPOTE POMME HVE
DU 22 AU 26	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio) FALAFELS SALSIFIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) ORANGE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) POMMES NOISETTES ET MAYONNAISE TOMME BLANCHE (à portionner) POMME	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET AU PAPRIKA RIZ BIO MAASDAM BIO (à portionner) FLAN VANILLE	OEUF DUR MIMOSA TORSADES BIO ET BOLOGNAISE DE BOEUF YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) COMPOTE POMME FRAISE	CAROTTES HVE (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE FILET DE HOKI D'ALASKA MSC SAUCE AUREORE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT-MORÉT GÂTEAU AU YAOURT (à portionner)
DU 29/1 AU 2/2	COLESLAW VINAIGRETTE FACON RÉMOULADE (carottes et chou locaux) GRATIN DE GNOCCHIS, CAMEMBERT ET THYM COULOMMIERS (à portionner) COMPOTE POMME-ABRICOT	SALADE VERTE VINAIGRETTE POISSON PANÉ 100% FILET MSC POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BÉCHAMEL GOUDA BIO (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE BOULETTES DE VEAU SAUCE FACON BOURGUIGNON PENNES PETIT MOULÉ NATURE KIWI	VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX 4 ÉPICES (à portionner) SAUTÉ DE PORC* SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO SUISSE FRUITÉ CLÉMENTINE	CÉLERI HVE RÂPÉ (local) SAUCE FACON RÉMOULADE SAUTÉ DE POULET (régional) FACON COLOMBO JARDINIÈRE DE LÉGUMES EMMENTAL BIO (à portionner) CRÊPE DE LA CHANDELEUR
DU 5 AU 9	TABOULÉ AUX AGRUMES (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BARBECUE CAROTTES PERSILLÉES CARRÉ DE LIQUEIL (à portionner) POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE ALLUMETTES DE VOLAILLE FACON CARBONARA FARFALLES EDAM BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SAUCISSON* À L'AIL FILET DE COLIN SAUCE VERTE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL CANTAL AOP (à portionner) ORANGE	CAROTTES HVE RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE RIZ À L'ANDALOUSE ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) COMPOTE POMME BANANE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE AU SÉSAME BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE BUTTERNUT CHANTENEIGE BIO GÂTEAU À LA NOIX DE COCO (à portionner)
FEVRIER 2024 DU 12 AU 16	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX DÉS DE VOLAILLE POISSON BLANC MEUNIERE MSC ET CITRON HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner) POMME	CÉLERI HVE RÂPÉ (local) VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY BROCOLIS À LA CRÈME SUISSE SUCRÉ BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE (FC)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE RIZ BIO BRIE EN POINTE (à portionner) CLÉMENTINE	"Croque-Monsieur PARTY" RILLETTES DE THON CROQUE-MONSIER* (JAMBON) SALADE VERTE VINAIGRETTE P'TIT LOUIS TARTINE COMPOTE POMME BIO CANNELLE (à portionner)	POTAGE ÉPINARD ET VACHE QUI RIT (à portionner) TORTELLINIS À LA PROVENCE SAUCE CRÈME EMMENTAL BIO (à portionner) YAOURT SUCRÉ
DU 19 AU 23	CAROTTE HVE RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CIBOULETTE FALAFELS SAUCE ARRABIATA COQUILLETES BIO CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	LENTILLONS BIO (régional) VINAIGRETTE POISSON PANÉ PETITS POIS AU JUS MIMOLETTE (à portionner) POIRE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE À L'AIL PILONS DE POULET AU THYM PURÉE DE POTIMARRON FROMAGE PORTION CROISSON AUX POMMES (à portionner)	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU XÉRÈS JAMBON BLANC* LR POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE À RACLETTE COMPOTE POMME BANANE	CAKE MOZZARELLA-BASILIC (à portionner) ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT SUCRÉ KIWI BIO

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.