

Semaine du 04 au 08 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette à l'orange	Aiguillettes de poulet sauce aux herbes	Riz bio	Petit moulé local	Pomme
MARDI	Chou rouge local aux pommes, vinaigrette	Cordon bleu	Purée de brocolis et pommes de terre	Buchette de lait mélange	Flan chocolat
JEUDI	Salade iceberg et croûtons, vinaigrette	Parmentier au soja bio	(plat complet)	Emmental	Galette des rois
VENDREDI	Taboulé libanais	Poisson blanc meunière et citron	Carottes et panais vapeur	Fromage fondu	Clémentines

Semaine du 11 au 15 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Haricots verts bio vinaigrette	Saucisses de Strasbourg	Haricots blancs	Tomme blanche	Mousse au chocolat au lait
MARDI	Saucisson à l'ail et cornichon	Poisson pané 100% filet et citron	Purée de pommes de terre	Suisse fruité local	Kiwi bio
JEUDI	Céleri local vinaigrette au sésame	Filet de colin sauce à l'oseille	Coquillettes bio	Yaourt aromatisé	Banane bio
VENDREDI	Salade mêlée, vinaigrette aux agrumes	Risotto potiron œuf dur	(plat complet)	Edam bio	Gâteau au speculoos

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 18 au 22 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette au miel	Paupiette de veau sauce brune	Coquillettes bio	Suisse sucré local	Pomme
MARDI	Salade iceberg vinaigrette	Emincé de dinde sauce paprika	Haricots verts vapeur	Maasdam bio	Gaufre de Liège
JEUDI	Salade verte aux dés de fêta	Pizza au fromage	(plat complet)	Fromage blanc local stracciatella	Boudoirs
VENDREDI	Potage d'épinards	Gratin de pommes de terre au poisson blanc	(plat complet)	Vache qui rit bio	Liégeois chocolat

Semaine du 25 au 29 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Maïs vinaigrette aux épices mexicaine	Omelette	Epinards béchamel	verre de lait	Pomme
MARDI	Salade iceberg et croûtons vinaigrette	Pilaf de riz bio et lentilles bio au curry	(plat complet)	Edam bio	Flan vanille
JEUDI	Céleri local rémoulade	Boulettes d'agneau sauce tandoori	Semoule bio	Montcadi	Kiwi bio
VENDREDI	Champignons émincés sauce au fromage blanc	Poisson pané	Purée de brocolis et PdT	Chanteneige	Gâteau au miel et noisettes

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 01 au 05 février 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine de légumes vinaigrette au fromage blanc	Normandin de veau	Riz bio à la tomate	Brie	Poire
MARDI	Salade mêlée vinaigrette	Gratin de pommes de terre et knacks	(plat complet)	Emmental bio	Crêpe au sucre locale
JEUDI	Salade de Pdt vinaigrette au fromage blanc	Bouchées de blé, légumes et haricots azuk	Carottes locales au jus	Petit moulé local	Compote de pommes
VENDREDI	Potage de légumes verts	Filet de merlu sauce normande	Haricots beurre persillés	Edam bio	Crème dessert chocolat

Semaine du 08 au 12 février 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade iceberg et croûtons vinaigrette	Hachis parmentier à la purée de carottes	(plat complet)	Camembert bio	Liégeois vanille
MARDI	Saucisson à l'ail et cornichon	Filet de colin sauce nantua	Boulgour bio	Suisse fruité local	Clémentines
JEUDI	Bouillon vermicelle !	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce !	Riz bio jaune !	Fromage blanc à la noix de coco !	Ananas au sirop !
VENDREDI	Salade iceberg vinaigrette	Flan de carottes à l'emmental	(plat complet)	Yaourt aromatisé	Orange bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 15 au 19 février 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine de légumes vinaigrette	Chipolatas locales	Haricots lingots	verre de lait	Compote pomme-banane
MARDI	Potage minestrone !	Sauté de bœuf façon carbonnade !	Pommes de terre cubes rissolées !	Yaourt aromatisé !	Beignet chocolat noisette !
JEUDI	Chou blanc local vinaigrette persillée	Lasagnes à la julienne de légumes et lentilles bio	(plat complet)	Emmental bio	Clémentines
VENDREDI	Potage Dubarry	Rôti de dinde sauce à l'ancienne	Boulgour	Petit moulé local ail et fines herbes	Banane bio

Semaine du 22 au 26 février 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Menu

Semaine du 01 au 05 mars 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



