



Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 03 AU 07	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE RAVIOLINS AU POULET SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) LIÉgeois CHOCOLAT	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AUX RAISINS SECS PAVÉ DE JAMBON* (Label Rouge, VPF) À LA MOUTARDE DE REIMS PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre) MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES COINGS	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE (MSG) HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI BIO RÂPÉ RÉMOULADE SAUTÉ DE BOEUF (VBF) FAÇON CARBONADE CHOU FLEUR (HVE) BÉCHAMEL VACHE PICON GALETTE DES ROIS (A et FC) (à portionner)	VELOUTÉ DE CAROTTES-POIRES DAHL DE LENTILLES CORAIL À LA VACHE QUI RIT CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
	TAROULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio) FILET DE POULET (VVF, régional) SAUCE CURRY CAROTTES PERSILLÉES PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON	ENDIVES VINAIGRETTE AUX POMMES CHILI SIN CARNE RIZ BIO BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale) (à portionner) COMPOTE POMMES POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RÔTI DE PORC* (VPF, HVE) À L'ANCIENNE BOULGHOUR BIO CANTAL AOP (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	SAUCISSON* À L'AIL FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CRÈME-CITRON POMMES NOISETTES MIMOLETTE (à portionner) POMME BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES (régionales) VINAIGRETTE À L'ORANGE BOULETTES DE BOEUF BIO (VBF) SAUCE ORIENTALE LÉGUMES COUSCOUS FAÇON TAJINE YAOURT NATURE SUCRÉ ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)
DU 10 AU 14	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE POISSON MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMMES-BANANES BIO	SALADE ARLEQUIN (salade verte, vinaigrette, maïs et haricots rouges) GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON AU MUNSTER VACHE QUI RIT BIO KIWI BIO	VELOUTÉ DE BROCCOLIS (HVE) STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) SAUCE TOMATE PURÉE DE CÉLÉRI ET POMMES DE TERRE CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	QUICHE AU THON (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE FORESTIÈRE PETITS POIS CANTAFRAIS FLAN NAPPÉ CARAMEL	PANAI RÂPÉ RÉMOULADE MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE CRÈME TORSADES BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) BANANE BIO
	DU 17 AU 21	QUENELLE NATURE SAUCE AURÔRE CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CHIPOLATAS* LENTILLONS BIO (locaux) PETIT LOUIS TARTINE FRUIT DE SAISON	COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PILON DE POULET (VVF) AU JUS ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (régionales) et PATATE DOUCE EDAM BIO (à portionner) YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	REPAS AUX SAVEURS D'HIVER SALADE VERTE VINAIGRETTE AU MIEL (miel régional) TARTIFLETTE CHANTENEIGE BIO COMPOTE POMMES (locales) AUX SPÉCULOOS
DU 24 AU 28	SALADE DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTE, CORNICHONS CORDON BLEU DE VOLAILLE HARICOTS VERTS BIO MIMOLETTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE AIL ET FINES HERBES FILET DE LIEU (MSC) SAUCE FAÇON DIEPPOISE SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	SALADE MÊLÉE AUX CROÛTONS JAMBON BLANC* (Label Rouge) ET STICK MAYONNAISE POMMES RISSOLÉES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AU CURRY OMELETTE BIO BROCCOLIS (HVE) BÉCHAMEL SUISSE NATURE SUCRÉ MINI-CRÊPES (A et FC) DE LA CHANDELEUR	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COUILLETES BIO À LA BOLOGNAISE BLEU D'AUVERGNE (AOP) (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE
	<b>VACANCES DE FÉVRIER 2022</b>				
DU 31/01 AU 04/02	BROCCOLIS (HVE) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE BOEUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE PURÉE DE CÉLÉRI (dont pommes de terre) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) ORANGE BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES (régionales) VINAIGRETTE À L'ORANGE HOT-DOG (SAUCISSE DE VOLAILLE) ET KETCHUP HOT-DOG POTATOES PARTY PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT	BOULGHOUR BIO EN SALADE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY HARICOTS PLATS YAOURT NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	ENDIVES VINAIGRETTE AU FROMAGE CARBONARA DE LÉGUMES AU BOURSIN AIL ET FINES HERBES TORTIS BIO FRIPON YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	QUICHE AU FROMAGE (à portionner) MIJOTE DE DINDE (VVF) À LA DIONNAISE CAROTTES PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO FRUIT DE SAISON
	DU 21 AU 25	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE NANTUA ÉPINARDS À LA CRÈME (dont pommes de terre) BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI BIO RÂPÉ RÉMOULADE ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE PETITS POIS CHANTAILLOU BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE DE MARDI GRAS (A et FC)	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FALAFELS SAUCE CURCUMA SEMOULE BIO COULOMMIERS (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) AU JUS RIZ DE CAMARGUE (IGP) GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 28/02 AU 04/03					

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