



Menus du 16 au 20 janvier 2023

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :

CUISINES PAR NOS CHEFS



PRODUIT BIO



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT LABELLISE



PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	Mercredi 18 janvier	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janvier
<p>Salade de pomme de terre échalotes et cornichons Beignet de chou fleurs</p>	<p>Salade verte et croûtons Salade arlequin (céleri, carottes, radis et maïs)</p>		<p>Quiche Lorraine du chef Quiche aux légumes</p>	<p>Velouté de courgettes BIO et son fromage fondu </p> <p>Pâté en croûte</p>
<p>Sauté de veau régional façon marengo </p>			<p>Poisson meunière sauce citron </p>	<p>Pilons de poulet au jus</p>
<p>Haricots beurre vapeur Polenta (semoule BIO) </p>	<p>Capelittis au fromage sauce tomate Brocolis vapeur</p>		<p>Julienne de légumes Blé BIO doré </p>	<p>Potatoes et mayonnaise Chou romanesco persillé</p>
<p>Edam BIO </p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Saint paulin Yaourt BIO sucré </p>		<p>Cantal AOP </p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Gouda BIO </p> <p>Yaourt régional sucré </p>
<p>Mousse au chocolat au lait Fruit de saison</p>	<p>Donut Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison Crêpe au chocolat</p>	<p>Crème à la vanille Fruit de saison</p>

Menus du 23 au 27 janvier 2023

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :

CUISINES PAR NOS CHEFS



PRODUIT BIO



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT LABELLISE



PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Mercredi 25 janvier	Jeudi 26 janvier	Vendredi 27 janvier
<p>Salade de lentilles et vinaigrette Salami et cornichon</p>	<p>Pâté en croûte Salade de haricots rouges</p>		<p> <i>Nouvel an chinois</i></p> <p>Salade de chou chinois et carottes vinaigrette sésame Salade verte et croûtons</p>	<p>Salade d'endives et vinaigrette au miel Feuilleté au chèvre</p>
<p>Sauté de bœuf régional sauce bourguignonne</p>	<p>Filet de colin </p> <p>sauce citron</p>		<p>Nems aux légumes</p>	<p>Allumettes de dinde façon carbonara</p>
<p>Carottes régionales persillées</p>	<p>Flageolets Gratin de courgettes BIO</p>		<p>Riz BIO </p> <p>façon cantonaise (omelette et petits pois)</p> <p>Haricots verts BIO </p>	<p>Ratatouille de légumes Coquillettes BIO </p>
<p>Bûche lait mélangé Fromage blanc sucré</p>	<p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Suisse fruité</p>		<p>Camembert BIO </p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Emmental râpé BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Liegeois au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat au lait Fruit de saison</p>		<p> 福</p> <p>Fruit de saison Salade de fruits exotiques</p>	<p>Compote de pomme BIO </p> <p>Beignet à la framboise</p>