

Menus du 5 au 9 janvier

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
<p>Pâté de campagne Chou fleur et sauce façon cocktail</p> <p>Sauté de porc LR Sauce marengo</p> <p>Boulgour Légumes couscous</p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Île flottante et crème anglaise Fruit de saison</p>	<p>Accra de morue Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p>Paupiette au veau Sauce aux olives</p> <p>Perles de blé Petits pois BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Liégeois vanille Fruit de saison</p>		<p>Feuilleté hot-dog Salade iceberg, croûtons et sauce Caesar</p> <p>Coquillettes BIO aux légumes et au fromage</p> <p>Mimolette Yaourt aromatisé</p> <p>Galette des rois Fruit de saison</p>	<p>Salami et cornichon Tarte au fromage</p> <p>Poisson du jour MSC Sauce au romarin</p> <p>Riz BIO </p> <p>Chou romanesco persillé</p> <p>Brie Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison Crème dessert chocolat</p>

Menus du 12 au 16 janvier

Légende :



Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Beignet de brocolis Taboulé Estival et vinaigrette 	Friand au fromage Betteraves à la framboise 		Bacon et beurre Lentilles BIO à l'échalote 	Avocat et mayonnaise Potage de légumes
Sauté de dinde Sauce à l'indienne 	Jambon blanc LR 		Poisson blanc meunière MSC Citron	Pastachiches Sauce arrabiata Piperade
Blé BIO tomate Courgettes persillées 	Purée de pommes de terre et patate douce Endives vapeur 		Gnocchis Carottes vapeur 	
Coulommiers Suisse fruité	Saint Paulin Fromage blanc sucré		Roux Verre de lait	Cantal AOP Suisse sucré
Gaufre liégeoise Fruit de saison	Tarte croisillon abricot Pomme au four caramélisée		Fruit de saison Gâteau à la vanille du chef 	Fruit de saison Flan nappé caramel