

Menus du 5 au 9 janvier

Légende :



Lundi 5 janvier

Pâté de campagne
Chou fleur
et sauce façon cocktail



Sauté de porc LR
Sauce marengo



Boulgour
Légumes couscous



Tomme noire IGP
Yaourt sucré



Île flottante
et crème anglaise
Fruit de saison

Mardi 6 janvier

Accra de morue
Salade de pommes de terre
à l'échalote



Paupiette au veau
Sauce aux olives



Perles de blé
Petits pois BIO



Pont l'Evêque AOP
Suisse sucré



Liégeois vanille
Fruit de saison

Mercredi 7 janvier

Feuilleté hot-dog
Salade iceberg, croûtons
et sauce Caesar



Coquillettes BIO
aux légumes et au fromage



Mimolette
Yaourt aromatisé



Galette des rois
Fruit de saison

Jeudi 8 janvier

Salami et cornichon
Tarte au fromage

Vendredi 9 janvier

Salami et cornichon
Tarte au fromage

Poisson du jour MSC
Sauce au romarin



Riz BIO
Chou romanesco persillé



Brie
Suisse fruité

Fruit de saison
Crème dessert chocolat

Menus du 12 au 16 janvier

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 12 janvier

Beignet de brocolis
Taboulé Estival
et vinaigrette



Sauté de dinde
Sauce à l'indienne



Blé BIO tomaté
Courgettes persillées



Coulommiers
Suisse fruité

Gaufre liégeoise
Fruit de saison

Mardi 13 janvier

Friand au fromage
Betteraves à la framboise



Jambon blanc LR



Purée de pommes de terre
et patate douce
Endives vapeur



Saint Paulin
Fromage blanc sucré

Tarte croisillon abricot
Pomme au four
caramélisée

Mercredi 14 janvier

Bacon et beurre
Lentilles BIO à l'échalote



Poisson blanc meunière
MSC
Citron

Gnocchis
Carottes vapeur



Rouy
Verre de lait

Fruit de saison
Gâteau à la vanille du chef



Vendredi 16 janvier

Avocat et mayonnaise
Potage de légumes



Pastachiches
Sauce arrabiata

Piperade



Cantal AOP
Suisse sucré