

Semaine du 06 au 10 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	betteraves bio vinaigrette à l'échalotte	sauté de bœuf au jus bio	pommes noisettes	brie	fruit de saison bio
MARDI	carottes râpées bio vinaigrette à l'orange	cordon bleu	brocolis vapeur bio	petit suisse sucré local	compote de pommes et petit sablé
JEUDI	 potage de légumes verts bio	couscous végétarien (boules végétariennes/légumes,)	semoule bio	yaourt sucré bio	galette des rois local
VENDREDI	salade batavia aux croutons	filet de colin sauce tomate	épinards bio et pommes de terre	emmental	crème chocolat

Semaine du 13 au 17 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées bio vinaigrette aux agrumes	dos de colin à la crème	tortis au beurre bio	yaourt aromatisé	fruit de saison bio
MARDI	céleri râpé bio vinaigrette	émincé de volaille bio sauce provençale	riz bio créole	tomme noire	liégeois vanille
JEUDI	 potage	tartiflette végétarienne au fromage	salade verte	petit suisse sucré local	fruit de saison bio
VENDREDI	saucisson ail et beurre	sauté de dinde au curcuma	coquillettes bio	edam bio	cake au chocolat

* 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

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 20 au 24 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées locales à l'huile d'olive	rôti de porc sauce curry et coco	riz bio	gouda	flan nappé caramel
MARDI 	salade iceberg, vinaigrette au jus d'oranges	parmentier de lentilles	plat complet	camembert bio	fruit de saison
JEUDI	tarte au thon	émincé de filet de poulet bio sauce paprika	petits pois au jus	yaourt nature sucré local	fruit de saison bio
VENDREDI	salade de pommes de terre au ketchup	filet de poisson pané	salsifis persillés	carré frais bio	compote pomme bio

Semaine du 27 au 31 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	betteraves bio vinaigrette	filet de colin façon blanquette	blé pilaff bio	montcadi	fruit de saison bio
MARDI	concombre au fromage blanc bio	sauté de bœuf façon carbonnade	potatoes	suisse sucré local	beignet chocolat noisettes
JEUDI	potage dubarry bio	sauté de porc au curry bio	haricots verts bio	massdam bio	crème dessert caramel
VENDREDI 	taboulé	gratin de coquillettes bio, petits pois, béchamel et gruyère râpé	salade verte	yaourt nature sucré bio	fruit de saison

* 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

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 03 au 07 février 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	céleri râpé bio vinaigrette au fromage blanc	sauté de bœuf bio au paprika	riz bio	camembert bio	ananas au sirop
MARDI 	salade de pommes de terre, oignons, corni chons	omelette bio	épinards béchamel bio	emmental	fruit de saison bio
JEUDI	carottes râpées bio à l'orange	filet de hoki sauce normande	frites	édam bio	compote de pommes bio
VENDREDI	terrines de poisson mayonnaise	lasagnes bolognaise	plat complet	fromage blanc sucré local	crêpe au sucre locale

Semaine du 10 au 14 février 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	crêpe au fromage	sauté de porc bio au jus	flageolets	yaourt aux fruits	fruit de saison bio
MARDI	potage poireaux et pommes de terre	rôti de dinde à la crème	carottes bio persillées	gouda	fruit de saison bio
JEUDI 	betteraves bio vinaigrette	hachis parmentier bio au soja	salade verte	camembert bio	liégeois au chocolat
VENDREDI	salade Sapicao ! (carottes, céleri, pomme, maïs, persil, vinaigrette au citron)	Vapata ! (poisson, tomate, coriandre)	riz bio brésilien (raisin, ananas, lait de coco)	yaourt vanille !	madeleine bio

* 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

Animation

Produit biologique



Produit local

