

## Semaine du 04 au 08 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette à l'ail	Steak haché de bœuf sauce au bleu	Petits pois bio	Petit moulé local	Pomme bio
MARDI	Salade de pâtes tricolores vinaigrette à l'ancienne	Filet de merlu blanc sauce citron	Haricots verts persillés bio	Buchette de lait mélange	Flan chocolat
JEUDI	Salade iceberg et croûtons, vinaigrette	Parmentier au soja bio	(plat complet)	Emmental	Galette des rois
VENDREDI	Potage de potiron	Sauté de porc sauce dijonnaise bio	Coquillettes bio	Fromage fondu bio	Clémentines bio

## Semaine du 11 au 15 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de pommes de terre vinaigrette	Sauté de bœuf façon bourguignon bio	Petits pois bio	Tomme blanche	Mousse au chocolat au lait
MARDI	Saucisson à l'ail et cornichon	Poisson pané 100% filet et citron	frites	Suisse fruité local	Kiwi bio
JEUDI	Potage de pois cassés	Boulettes de bœuf bio sauce tomate	Haricots beurre	Yaourt aromatisé	Banane bio
VENDREDI	Salade mêlée, vinaigrette aux agrumes bio	Risotto potiron œuf dur	(plat complet)	Edam bio	Gâteau au speculoos

\* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 18 au 22 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées bio vinaigrette au miel	Paupiette de veau sauce brune	Coquillettes bio	Suisse sucré local	Pomme bio
MARDI	Salade de Pdt au fromage blanc ciboulette	Beignets de calamars sauce tartare	Navets à la crème	Maasdam bio	Gaufre de Liège
JEUDI	Salade verte aux dés de fêta	Pizza au fromage	(plat complet)	Fromage blanc bio stracciatella	Boudoirs
VENDREDI	potage épinrads	Bouchées de porc sauce au caramel bio	Boulgour bio	Vache qui rit bio	Liégeois chocolat

## Semaine du 25 au 29 janvier 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Allumettes de dinde façon carbonara bio	Tortis au beurre bio	verre de lait bio	Pomme bio
MARDI	Salade iceberg et croûtons vinaigrette	Pilaf de riz bio et lentilles bio au curry	(plat complet)	Edam bio	Flan vanille
JEUDI	Potage poireaux-PdT bio	Filet de colin d'Alaska sauce citron	Haricots verts ail et persil bio	Montcadi	Kiwi bio
VENDREDI	Surimi mayonnaise	Sauté de bœuf façon carbonnade bio	Carottes bio persillées	Chanteneige	Gâteau au miel et noisettes

\* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 01 au 05 février 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	macédoine de légumes vinaigrette au fromage blanc	Emincé de dinde façon blanquette bio	Semoule bio	Brie	Poire bio
MARDI	Salade mêlée vinaigrette bio	Gratin de pommes de terre et knacks	(plat complet)	Emmental bio	Crêpe au sucre locale
JEUDI	Salade de Pdt vinaigrette au fromage blanc	Bouchées de blé, légumes et haricots azuk	Carottes bio au jus	Petit moulé local	Compote de pommes bio
VENDREDI	Potage de légumes verts	Filet de merlu sauce normande	Haricots verts bio persillés	Edam bio	Crème dessert chocolat

## Semaine du 08 au 12 février 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade iceberg et croûtons vinaigrette	Hachis parmentier à la purée de carottes bio	(plat complet)	Camembert bio	Liégeois vanille
MARDI	Saucisson à l'ail et cornichon	Filet de colin sauce nantua	Boulgour bio	Suisse fruité local	Clémentines bio
JEUDI	Bouillon vermicelle !	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce bio	riz bio jaune	Fromage blanc à la noix de coco bio	Ananas au sirop !
VENDREDI	Salade iceberg vinaigrette	Flan de carottes à l'emmental bio	(plat complet)	Yaourt aromatisé	Orange bio

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 15 au 19 février 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine de légumes vinaigrette bio	Chipolatas locales	Haricots lingots bio	verre de lait bio	Compote pomme bio
MARDI	Potage minestrone !	Sauté de bœuf façon carbonnade bio	Pommes de terre cubes rissolées !	Yaourt aromatisé !	Beignet chocolat noisette !
JEUDI	Chou blanc bio vinaigrette persillée	Lasagnes à la julienne de légumes et lentilles bio	(plat complet)	Emmental bio	Clémentines bio
VENDREDI	Potage Dubarry bio	émincé de dinde sauce à l'ancienne bio	Boulgour bio	Petit moulé local ail et fines herbes	Banane bio

## Semaine du 22 au 26 février 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



# Menu

Semaine du 01 au 05 mars 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



