

Menus du 08 Janvier au 23 février 2018



	Du 8 au 12 Janvier	Du 15 au 19 Janvier	Du 22 au 26 Janvier	Du 29 au 2 Février	Du 5 au 9 Février	Du 12 au 16 Février	Du 19 au 23 Février
L U N D I	<p>Betteraves rouges au fromage</p> <p>Escalope de poulet sauce forestière</p> <p>Petits pois, Pommes de terre</p> <p>Galette des Rois aux pommes</p>	<p>Macédoine</p> <p>Aiguillettes de Hoki aux céréales</p> <p>Tortis, Sauce Emmental râpé </p> <p>Yaourt Nature Sucré</p>	<p>Poulet au curry</p> <p>Pommes de terre röstis, Brocolis</p> <p>Vache Picon</p> <p>Compote de pomme-banane</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Paëlla mixte</p> <p>Sauce</p> <p>Liégeois Vanille</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalles, Sauce basquaise</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Paupiette de veau marengo</p> <p>Riz, Sauce </p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Croquette de poisson</p> <p>Fondue de poireaux, Pommes de terre</p> <p>Fromage Frais</p> <p>Fruit de saison</p>
M A R D I	<p>Carottes râpées</p> <p>Raviolis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage au Potiron</p> <p>Sauté de porc (P) au cidre</p> <p>Pommes de terre, Choux Rouges aux pommes</p> <p>Petit Filou au chocolat</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Goulasch </p> <p>Riz, Sauce</p> <p>Crème dessert Vanille</p>	<p>Chicken burger</p> <p>Pommes de terre Américaines, Salade, Ketchup</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p>Bourguignon </p> <p>Pommes de terre sautées, Haricots verts</p> <p>Sauce</p> <p>Yop à la framboise</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Rougail saucisse (P)</p> <p>Riz</p> <p>Flan Vanille</p>
J E U D I	<p>Potage Cultivateur</p> <p>Emincé de bœuf façon Stroganoff </p> <p>Riz, Sauce</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Purée au lait, sauce estragon</p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Rôti de porc (P)</p> <p>Coquillettes, Sauce Miel et Moutarde</p> <p>Emmental Râpé</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Potage aux poireaux</p> <p>Spaghettis à la Carbonara (P)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Jambon (P)</p> <p>Pâtes, emmental râpé</p> <p>Fromage blanc nature Sucré</p>	<p>Boudin Blanc (P)</p> <p>Compote, Pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives à la mimolette</p> <p>Rôti de dinde aux herbes</p> <p>Pommes de terre sautées, Salsifis</p> <p>Génoise fourrée</p>
V E N D R E D I	<p>Jambon Supérieur (P)</p> <p>Pommes de terre noisettes, Salade, mayonnaise</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boulette</p> <p>Semoule, Légumes Couscous</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre, Salade Sauce tartare</p> <p>Nappé Caramel</p>	<p>Burger de bœuf</p> <p>Duo de carottes jaunes et oranges, Pommes de terre</p> <p>Edam </p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Médailлон de saumon</p> <p>Mélange de céréales Sauce au citron </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Nouvel an chinois</p> <p>Nem </p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Nouilles chinoises, Sauce aigre douce aux pousses de soja</p> <p>Tartelette à la mangue </p>	<p>Salade Florida</p> <p>Lasagnes</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p>

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements