

# Menus du 3 janvier au 3 mars 2023

## Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisés

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 2 au 6		DEMI-POMELO ET SUCRE SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON POMMES NOISETTES BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMMES ANANAS	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP BROCOLIS BECHAMEL FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROUTONS BRANDADE DE POISSON (MSC) A LA CAROTTE VACHE QUI RIT BIO GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE (à portionner)	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO RIZ DE CAMARGUE FAÇON RISOTTO EMMENTAL ET BECHAMEL CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KIWI BIO (K)
du 9 au 13	SALADE CAMPAGNARDE CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF) PETITS POIS CARRE DE LIGUEIL (à portionner) CLEMENTINES	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU MIEL COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET EMMENTAL RAPE BIO PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ROTI DE PORC* (OF, label rouge) A LA MOUTARDE DE REIMS RIZ BIO SAINT PAULIN (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON SEMOULE BIO BUCHE FRAICHE (locale) (à portionner) COMPOTE POMMES (locales) (à portionner)	PANAIS RAPE (local) REMOULADE PARMENTIER DE BOEUF (OF) AU POTIRON (dont pommes de terre) YAOURT NATURE SUCRE POIRE
du 16 au 20	SALADE MELEE VINAIGRETTE RAVIOLINI DE LEGUMES SAUCE CREME SAMOS SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	CELERI RAPE (local) REMOULADE POISSON MEUNIERE (MSC) ET CITRON EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL PETIT SUISSIE SUCRE ORANGE BIO	SALADE COLESLAW (carottes HVE et chou blanc HVE locaux) STEAK HACHÉ DE VEAU (UE) SAUCE TOMATE PATES MIMOLETTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAKE AU FROMAGE (à portionner) JAMBON* (label rouge, OF) ET STICK DE KETCHUP CAROTTES RONDELLES FRIPON CREME DESSERT CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE SAUTE DE POULET (local, OF) SAUCE CURRY BOULGHOUR BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) POMME (locale)
du 23 au 27	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE QUENELLES NATURE SAUCE AUREORE SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	POTAGE AU POTIMARRON BOUDIN BLANC DE RETHEL* (local, OF) CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL CHANTENEIGE KIWI BIO (K)	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS EMINCE DE POULET (OF) AU JUS AU THYM POTATOES EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES (HVE)	BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE ROTI DE BOEUF (OF) JUS AU ROMARIN COQUILLETES BIO YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner) CLEMENTINES	<b>Nouvel An Chinois</b>  SALADE MELEE VINAIGRETTE SAUCE SOJA (S) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AIGRE DOUCE MELANGE DE RIZ BIO AUX PETTIS LEGUMES FAÇON CANTONNAISE VACHE QUI RIT BIO ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE A LA NOIX DE COCO DU CHEF (à portionner)
du 30/01 au 3/02	TABOULE ORIENTAL (dont semoule bio) POISSON PANE (MSC) ET CITRON CAROTTES A L'AIL PETIT MUNSTER AOP (à portionner) ORANGE BIO	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE EMINCE DE PORC* (local, OF) SAUCE FORESTIERE RIZ BIO JAUNE COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	VELOUTE DE LEGUMES MIJOTE DE DINDE (OF) SAUCE CURRY PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre) CARRE FRAIS FRUIT DE SAISON	SALADE DE PEPINETTES OMELETTE FRAICHE (à portionner) HARICOTS VERTS BIO PERSILLES SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) CREPES DE LA CHANDELEUR	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES LASAGNES A LA BOLOGNAISE SUISSE NATURE SUCRE BANANE BIO
du 6 au 10	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE RAVIOLI SPINACI BIO SAUCE TOMATE CAMEMBERT BIO (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLEE SAUCISSE FUMEE* (locale, OF) PUREE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE (à portionner) POMME (locale)	PATE DE CAMPAGNE* ET CORNICHONS POISSON MEUNIERE ET CITRON BROCOLIS BECHAMEL VACHE QUI RIT BIO SEMOULE AU LAIT	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE TARTIFLETTE* (OF) CHANTENEIGE BIO YAOURT NATURE SUCRE BRASSE (local) (à portionner)	 SALADE ICEBERG VINAIGRETTE GALETTE WRAP, garniture fajitas (aiguillettes de poulet sauce crème tomate) EMMENTAL RAPE BIO ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU MEXICAIN (à portionner)
<b>VACANCES D'HIVER</b>					
du 27/02 AU 3/03	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON PETITS POIS CARRE DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	CELERI RAPE (local) REMOULADE MIJOTE DE POULET (local, OF) A LA FORESTIERE SEMOULE BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) POIRE	SALADE DE PATES VINAIGRETTE PAVE DE JAMBON* (label rouge, OF) A LA MOUTARDE DE REIMS PUREE DE POTIMARRON BIO FROMAGE BLANC AROMATISE FRUIT DE SAISON	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE STEAK HACHE DE BOEUF (OF) AU JUS CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES (locales) SPECULOS (à portionner)	SALADE COLESLAW (carotte HVE et chou blanc HVE locaux) COQUILLETES BIO A LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPE BIO SUISSE NATURE SUCRE BANANE BIO

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

\*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.\*