

MENUS DU 03 au 07 JANVIER 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉ			
 <p>Bio Betterave BIO vinaigrette</p>	<p>Taboulé BIO Bio</p>	<p>Salade verte  vinaigrette au basilic</p>	<p> Potage Dubarry</p>
<p><u>Gratin de Pommes de Terre aux 3 fromages</u> </p>	<p>Haut de cuisse de poulet </p>	<p> Allumettes de porc façon Carbonara</p>	<p>Poisson Pané / Citron</p>
<p>-</p>	<p>Bio  Haricots verts BIO à la tomate</p>	<p>Coquillettes BIO Bio</p>	<p> Duo de pommes de terre vapeur & épinards béchamel</p>
<p>Petit Moulé</p>	<p>Bio Camembert BIO</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Emmental à la coupe</p>
<p>Compote de pomme</p>	<p>Clémentine</p>	<p>Galette des rois à la framigiane</p>	<p>Banane BIO Bio</p>

Origine France



Bio



Régional



Recette cuisinée



Recette signature



api

MENUS DU 10 au 14 JANVIER 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

		REPAS VÉGÉ			
					
Macédoine de légumes		Potage de Haricots verts BIO 		Carottes râpées à l'orange  	Pizza au fromage
  Sauté de boeuf façon Carbonade		<u>Escalope de soja /</u> Ketchup 		Saucisse Knack	Brandade de poisson 
 Gratin de brocolis et carottes		Frites au four		Lentilles BIO  Cuisinées par le Chef	-
Vache qui rit BIO 		Bûchette de chèvre		Suisse sucré	Mimolette à la coupe
Ananas		Mousse au chocolat		 Flan coco & pépites de chocolat (Recette du Chef)	 Kiwi BIO 

Origine France



Bio



Régional



Recette cuisinée



Recette signature



api

MENUS DU 17 AU 21 JANVIER 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

		BALADE CANADIENNE	REPAS VÉGÉ
  Céleri Rémoulade	Oeuf dur mayonnaise	 Mélange de carotte & chou blanc rôpé vinaigrette façon St Hubert 	 Crème de Potiron
 Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne 	 Cordon bleu	Hachis parmentier Canadien 	Nuggets de blé
Semoule BIO 	 Petits pois au Maïs	-	 Riz BIO à la tomate
Chantailou	Coulommier	Yaourt sucré	 Maasdam BIO à la coupe
Liégeois Vanille	 Orange BIO	Gâteau au sirop d'érable (Recette du Chef) 	 Pomme Régionale

Origine France



Bio 

Régional



Recette cuisinée



Recette signature



api

MENUS DU 24 AU 28 JANVIER 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

		 REPAS VÉGÉ	
Betterave Bio Vinaigrette  	Salade verte  vinaigrette à la ciboulette	Potage Crécy 	Pâté de campagne & cornichons 
Saucisse de Poulet 	Marmiflette 	<u>DAHL de lentilles au curry</u>	Colin sauce Dieppoise 
Flageolets cuisinés 	-	Riz BIO 	Pommes vapeur persillées
Petit moulé	Suisse sucré	Gouda à la coupe	Kiri
Clémentine	Galette au beurre BIO 	Fromage blanc aromatisé	 Banane BIO

Origine France



Bio 

Régional



Recette cuisinée



Recette signature



api

MENUS DU 31 JANVIER AU 04 FÉVRIER 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

		 REPAS HOT DOG	 CHANDELEUR
Macédoine de légumes	Potage légumes 	Salade verte vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette 
Raviolis & fromage 	 Paupiette de veau sauce champignons 	Pain Hot dog / saucisse de Strasbourg / Ketchup	Poisson blanc Meunière / Citron
-	Coquillettes BIO 	Potatoes 	Purée de légumes 
Boursin nature	Carré de l'Est	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature sucré
Kiwi BIO 	Mousse au chocolat	Compote de pomme	 Crêpes

Origine France



Bio 

Régional



Recette cuisinée



Recette signature



api