

Menus du 6 janvier au 14 février 2020



	Du 6 au 10 Janvier	Du 13 au 17 Janvier	Du 20 au 24 Janvier	Du 27 au 31 Janvier	Du 3 au 7 Février	Du 10 au 14 Février
L U N D I	Potage à la tomate Gratiné de poisson Riz aux petits légumes Galette des rois 	Céleri rémoulade Saucisse (P) Compote, pommes de terre Liégeois chocolat	Menu Végétarien Chou-fleur sauce cocktail Falafels Petits pois, pommes de terre, sauce tomate Crème dessert vanille	Menu Végétarien Betteraves rouges Omelette Pommes sautées, étuvée de carottes Crème dessert chocolat	Potage à la tomate  Jambon supérieur (P)  Gratin de pommes de terre et panais  Crêpe au chocolat 	Calamars à la romaine Pommes de terre, salade, sauce tartare Edam Fruit de saison
	M A R D I	Escalope de poulet forestière Pommes de terre, petits pois Mimolette Fruit de saison	Menu Végétarien Boulette de soja tomate basilic  Tajine, semoule Camembert Fruit de saison	Coleslaw Steak haché à l'échalote Tortis, sauce, emmental râpé Compote	Potage d'Antan Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Fruit de saison	Menu Végétarien Carottes râpées  Chili végétal  Riz Yaourt nature sucré
M E R C R E D I		Omelette Semoule, piperade Carré de l'Est Salade de fruits	Betteraves rouges Donuts de poulet au fromage Farfalles, sauce marengo Yaourt nature sucré	Salade waldorf Fricadelle Pommes sautées, sauce brune, salade Flan au chocolat	Salade d'haricots verts Escalope de poulet au thym Gratin niçois Crème dessert caramel	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Compote
	J E U D I	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Nappé caramel	Potage Crécy Bœuf bourguignon Pommes sautées, haricots verts Yaourt aromatisé	Potage cultivateur Rôti de dinde aux champignons Purée de potiron Fromage blanc nature sucré	Taboulé Pot au feu  Pommes de terre Yop à la fraise	Boulette Légumes couscous, semoule Brie Fruit de saison
V E N D R E D I		Menu Végétarien  Carottes râpées Bolognaise de lentilles Macaroni, emmental râpé Brassé aux fruits	Salade marocaine Colin poêlé au beurre Riz, sauce citron Ile flottante	Nouvel An Chinois  Nem de légumes Sauté de porc (P) au caramel Riz cantonnais  Moelleux ananas coco 	Emincé de volaille Boullgour, fondue de poireaux, sauce Carré Fruit de saison	Céleri rémoulade Waterzoi de volaille Purée au lait Flan vanille

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques