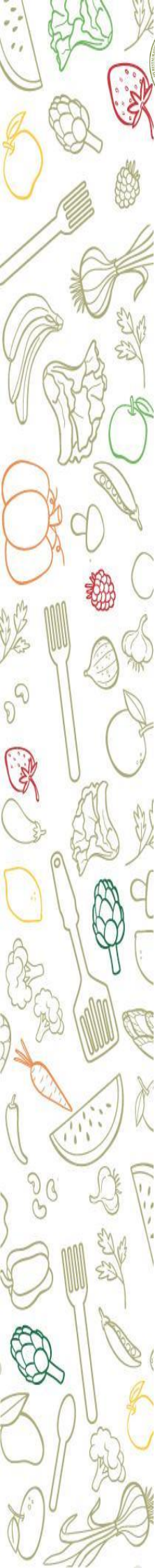


# MENUS DU 03 JANVIER AU 13 FEVRIER 2022



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
JANVIER	Du 03 AU 09	<p><b>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</b></p> <p><b>BOULETTE DE BŒUF BIO ET LOCAL A LA SAUCE TOMATE</b> SV : Boulette végétarienne</p> <p><b>POMMES DE TERRE* RISSOLEES</b></p> <p><b>POINTE DE BRIE</b></p> <p><b>COMPOTE DE POMMES* ET POIRES*</b></p>	<p><b>SALADE WALDORF (céleri* BIO , pommes*, raisins secs)</b></p> <p><b>CORDON BLEU DE VOLAILLE</b> SV : Accras</p> <p><b>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL</b></p> <p><b>CREME ANGLAISE</b></p> <p><b>ŒUFS A LA NEIGE</b></p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE</b></p> <p><b>FILET DE COLIN A L'HUILE D'OLIVE ET SAUCE CITRON VERT</b></p> <p><b>EPINARDS* A LA BECHAMEL</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC EN SEAU ET LOCAL</b></p> <p><b>GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE</b></p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p><b>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</b></p> <p><b>CAROTTES* ET POIS CHICHES A L'ORIENTALE</b></p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p><b>COMTE AOP</b></p> <p><b>KIWI* BIO</b></p>
	Du 10 AU 16	<p><b>POTAGE FACON CULTIVATEUR BIO</b></p> <p><b>FILET DE COLIN A LA SAUCE NORMANDE</b></p> <p><b>PUREE DE POTIRON* ET POMMES DE TERRE*</b></p> <p><b>SUISSE SUCRE</b></p> <p><b>POIRE*</b></p>	<p><b>PATE DE CAMPAGNE LABEL ROUGE ET CORNICHONS</b> SV : Médailon de surimi à la mayonnaise</p> <p><b>STEAK HACHE DE BŒUF A LA SAUCE BASQUAISE</b> SV : Omelette</p> <p><b>BOULGOUR BIO PILAF</b></p> <p><b>BUCHETTE DE LAIT DE MELANGE</b></p> <p><b>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</b></p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p><b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b></p> <p><b>PALET MARAICHER A LA SAUCE TOMATE</b></p> <p><b>CAROTTES* AU JUS</b></p> <p><b>MAASDAM BIO</b></p> <p><b>SALADE DE FRUITS</b></p>	<p><u>REPAS CANADIEN</u></p> <p>MELANGE DE CAROTTES* ET CHOUX RAPES* A LA VINAIGRETTE FACON SAINT HUBERT</p> <p><b>PATE CHINOIS</b></p> <p>(HACHIS PARMENTIER CANADIEN)</p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>GATEAU AU BIODIVERSIFIABLE (FARINE BIO)</b></p>
	Du 17 AU 23	<p><b>CÉLÉRI* RAPE A LA VINAIGRETTE DE FROMAGE BLANC</b></p> <p><b>FILET DE VOLAILLE AUX HERBES DE PROVENCE</b> SV : Filet de merlu</p> <p><b>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL ET POMMES* VAPEUR</b></p> <p><b>VERRE DE LAIT BIO A LA GRENADINE</b></p> <p><b>DONUTS</b></p>	<p><b>SALADE DE QUINOA COMPOSEE</b> (tomate, maïs)</p> <p><b>BOULETTE DE BŒUF BIO A LA SAUCE TOMATE</b> SV : Falafels</p> <p><b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b></p> <p><b>SUISSE SUCRE</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p><b>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE</b></p> <p><b>JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LEGUMES</b></p> <p><b>COMTE AOP</b></p> <p><b>ENTREMETS AU CAMEL</b></p>	<p><b>ŒUF DUR A LA MAYONNAISE</b></p> <p><b>BEIGNETS DE CALAMAR A LA ROMAINE / CITRON</b></p> <p><b>TORSADES BIO / EMMENTAL RAPE</b></p> <p><b>FROMAGE FONDU</b></p> <p><b>CLEMENTINE*</b></p>
	Du 24 AU 30	<p><b>CREPE AU FROMAGE</b></p> <p><b>FILET DE COLIN A LA SAUCE ANETH</b></p> <p><b>CAROTTES* BIO</b></p> <p><b>COULOMMIERS</b></p> <p><b>CREME AU CHOCOLAT</b></p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p><b>POTAGE DE LEGUMES* BIO</b></p> <p><b>GRATIN DE GNOCCHIS AU CAMEBERT ET THYM</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC NATURE</b></p> <p><b>KIWI*</b></p>	<p><b>SALADE D'ARTICHAUTS A LA VINAIGRETTE</b></p> <p><b>NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE MARENGO</b> SV : Boulettes végétarienne</p> <p><b>POLEE DE LEGUMES</b></p> <p><b>CREME ANGLAISE</b></p> <p><b>CAKE AUX AMANDES (FARINE BIO)</b></p>	<p><b>ENDIVES* AUX RAISINS SECS</b></p> <p><b>BRANDE DE COLIN</b></p> <p><b>VACHE QUI RIT BIO</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>
	FEVRIER	Du 31/01 AU 06/02	<p><b>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</b></p> <p><b>SAUCISSE DE MORTEAU</b> SP : Merguez SV : Quenelle nature</p> <p><b>POMMES DE TERRE*</b></p> <p><b>CANCOILLOTTE</b></p> <p><b>POIRE* BIO</b></p>	<p><u>REPAS DU NOUVEL AN CHINOIS</u></p> <p><b>CHOU BLANC* RAPE A LA VINAIGRETTE ET GRAINES DE SESAME</b></p> <p><b>AIGUILLETTES DE POULET A LA SAUCE AIGRE DOUCE</b> SV : Morceaux de colin</p> <p><b>RIZ BIO PILAF</b></p> <p><b>PETIT SUISSE SUCRE</b></p> <p><b>ROCHER COCO CHOCOLAT</b></p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE</b></p> <p><b>FILET DE COLIN A LA SAUCE CREME</b></p> <p><b>EPINARDS* EN BRANCHE</b></p> <p><b>PETIT MOULE</b></p> <p><b>CREPE NATURE</b></p>
Du 07 AU 13		<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p><b>CHOU FLEUR* A LA VINAIGRETTE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE</b></p> <p><b>CHILI SIN CARNE</b></p> <p><b>RIZ DE CAMARGUE IGP</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>ORANGE* BIO</b></p>	<p><b>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE</b></p> <p><b>EMINCE DE FILET DE POULET AU JUS</b> SV : Filet de merlu</p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</b></p> <p><b>KIRI</b></p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b></p>	<p><b>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</b></p> <p><b>HOT DOG</b> SP : Hot dog à la merguez SV : Hot dog aux nuggets de poisson</p> <p><b>POTATOES</b></p> <p><b>MORBIER AOP</b></p> <p><b>CLEMENTINE* BIO</b></p>	<p><b>ENDIVES* A LA VINAIGRETTE AU MIEL</b></p> <p><b>POISSON MEUNIÈRE / CITRON</b></p> <p><b>PETITS POIS BIO AUX OIGNONS*</b></p> <p><b>SUISSE SUCRE</b></p> <p><b>TARTE AU CHOCOLAT</b></p>

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

Produit labellisé 
 Produit BIO 
 Dessert cuisiné par nos chefs 
 Produit régional 
 Pêche durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.