



MENUS DU 28 FÉVRIER AU 17 AVRIL 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
MARS	DU 28.02 AU 06.03	SALADE DE POMMES DE TERRE* ET OIGNON ROUGE A LA VINAIGRETTE JAMBON BLANC LABEL ROUGE A LA FACON CHABLISIENNE SP : Jambon de dinde SV : Quenelle nature PETITS POIS ET CAROTTES* CAMEMBERT BIO POMME*	PATE DE FOIE DE PORC ET CORNICHONS SP: Coupelle de volaille SV : Tartinade d'œufs PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT GRATIN DE POMMES DE TERRE* ET NAVETS* CHANTAILLOU BIO COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	SALADE DE WALDORF (CELERI*, POMMES* ET RAISINS SECS) LASAGNES A LA BOLOGNAISE SV : Lasagnes de légumes FROMAGE BLANC NATURE ORANGE* BIO	REPAS VEGETARIEN BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES LEGUMES DE COUSCOUS AUX POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO CANTAL AOP YAOURT AROMATISE LOCAL
	DU 07 AU 13	RADIS*/ BEURRE SAUTE DE VEAU A LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS SV : Paupiette du pêcheur CHOU FLEUR* BIO GRATINE MORBIER AOP MOUSSE AU CHOCOLAT	REPAS VEGETARIEN SALADE ICEBERG AUX CROUTONS ET A LA VINAIGRETTE RAVIOLINI AU FROMAGE ET A LA SAUCE TOMATE VACHE QUI RIT BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE BŒUF A LA SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE SV : Poisson pané POELEE DE LEGUMES CREME ANGLAISE GATEAU AU MIEL ET NOISETTES DU CHEF (FARINE BIO)	SALAMI / CORNICHONS SP: Coupelle de volaille SV : Œuf dur à la mayonnaise FILET DE MERLU A LA SAUCE PROVENCALE BLE YAOURT NATURE ORANGE* BIO
	DU 14 AU 20	BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE SAUTE DE PORC IGP A LA SAUCE CHARCUTIERE SP : Sauté de poulet SV : Steak de soja COQUILLETES BIO CANCOILLOTTE CREME VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE POISSON BLANC MEUNIERE / CITRON EPINARDS* A LA BECHAMEL EDAM BIO POMME*	CREPE AU FROMAGE AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA CREME SV : Omelette BROCOLIS AUX OIGNONS FROMAGE BLANC EN SEAU KIWI* BIO	REPAS VEGETARIEN CAROTTES* RAPEES AUX FINES HERBES CHILI SIN CARNE RIZ BIO TOMME NOIRE IGP CLAFOUTIS A L'ANANAS DU CHEF (FARINE BIO)
	DU 21 AU 27	REPAS DE CARNAVAL SALADE ARLEQUIN (céleri* BIO, carottes* BIO, radis* et maïs) A LA VINAIGRETTE MORCEAU DE COLIN A LA SAUCE CARNAVAL (tomate, coriandre, ail, lait de coco et oignons) PETITS POIS / CAROTTES* CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES DONUTS AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE MIEL ROTI DE BŒUF A LA SAUCE AUX OIGNONS SV : Quenelle nature BOULGOUR PILAF COMTE AOP BANANE BIO	SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE CORDON BLEU A LA VOLAILLE SV : Pané fromager CHOU FLEUR* A LA SAUCE TOMATE YAOURT NATURE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	REPAS VEGETARIEN CELERI* RAPE A LA VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE LEGUMES TORSADE BIO CAMEMBERT BIO LIEGEOIS AU CHOCOLAT
AVRIL	DU 28.03 AU 03.04	TABOULE (SEMOULE BIO) POISSON PANE 100% FILET A LA SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BLANC BIO EN SEAU KIWI* BIO	RADIS ROSES*/ BEURRE COQUILLETES BIO FACON CARBONARA SP : Dés de dinde à la carbonara SV : Moules façon carbonara COULOMMIERS FLAN NAPPE	REPAS VEGETARIEN CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE DE CORIANDE PALET VEGETARIEN A LA SAUCE TOMATE BROCOLIS A LA BECHAMEL SUISSE SUCRE GATEAU A LA VANILLE DU CHEF (FARINE BIO)	MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE MILANAISE SV : Beignets de calamar POMMES DE TERRE RISSOLEES MAASDAM BIO SALADE DE FRUITS FRAIS
	DU 04 AU 10	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE ET AUX FINES HERBES ROTI DE PORC IGP A LA SAUCE DIJONNAISE SP: Rôti de dinde SV : Pané fromager GRATIN DAUPHINOIS YAOURT NATURE BIO POIRE AU CHOCOLAT	REPAS VEGETARIEN SALADE DE PEPINETTES, MAIS ET OLIVES A LA VINAIGRETTE OMELETTE FRAICHE A LA PIPERADE MORBIER AOP POMME* BIO	BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE ET ECHALOTES FILET DE MERLU A LA SAUCE AUX 4 EPICES PENNE TOMME NOIRE IGP BANANE BIO	SURIMI A LA SAUCE FACON COCKTAIL SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE CHASSEUR SV: Steak de soja HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE SUISSE AROMATISE APPLE CRUMBLE CAKE (FARINE BIO) DU CHEF
	DU 11 AU 17 AVRIL	CONCOMBRES* AU FROMAGE BLANC SAUCISSE FUMEE SP: Merguez SV : Filet de poisson LENTILLES BIO BRIE KIWI BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE STEAK DE VEAU FACON BLANQUETTE SV : Falafels CAROTTES BIO COMTE AOP YAOURT AUX FRUITS	REPAS VEGETARIEN SALADE DE PERLES MIMOSA A LA VINAIGRETTE TARTE AU FROMAGE FROMAGE BLANC BIO ANANAS FRAIS	RADIS ROSES*/ BEURRE PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT FONDUE DE POIREAUX* CREME ANGLAISE GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (FARINE BIO)

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 géant.