

# Menus du 2 janvier au 10 février 2023



	Du 2 au 6 Janvier	Du 9 au 13 Janvier	Du 16 au 20 Janvier	Du 23 au 27 Janvier	Du 30/01 au 3 Février	Du 6 au 10 Février
<b>LUNDI</b>		<b>Betteraves rouges</b>  <b>Steak haché à l'échalote</b> <b>Tortis, sauce Emmental râpé</b> <b>Compote</b>	<b>Potage cultivateur</b>  Emincé de poulet aux champignons Pommes vapeur Gratin de chou-fleur Mousse au chocolat	Potage d'Antan Gratin de coquillettes au poulet Emmental râpé <b>Fruit de saison</b> 	Chou-fleur à la vinaigrette Paupiette de veau marengo Pommes röstis Petits pois Flan vanille	Escalope de poulet tandoori Gratin de pommes de terre et potiron Carré président <b>Fruit de saison</b> 
<b>MARDI</b>	<b>Carottes râpées (HVE)</b>  <b>Thon à la catalane (MSC)</b>  Farfalles Emmental râpé <b>Fruit de saison</b> 	Potage à la tomate <b>Brandade de poisson (MSC)</b>  Salade Liégeois vanille	<b>Boulettes</b> <b>Semoule Légumes couscous</b> <b>Mimolette</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Betteraves rouges</b>  <b>Curry de pois chiches</b> <b>Riz, sauce</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	Waterzoï de volaille Boulgour aux petits légumes Sauce <b>Gouda</b>  Fruit de saison	<b>Betteraves rouges</b>  Lasagne de légumes <b>Cake aux pépites de chocolat</b>
<b>MERcredi</b>	<b>Potage au potiron</b>  Aiguillette de blé à l'emmental Riz Sauce aux poivrons Crème dessert chocolat	<b>Carbonade</b>  Pommes sautées Petits pois <b>Fromage frais</b>  Fruit de saison	Parmentier végétal Salade Coulommiers Flan pâtissier	Hamburger Pommes américaines Salade, ketchup Yaourt nature sucré	Potage aux poireaux <b>Jambon supérieur (P)</b>  Purée au lait, salade Sauce tomate Crêpe au chocolat 	Potage du Barry Cordon bleu Semoule Piperade Fromage blanc nature sucré
<b>VEndredi</b>	<b>Emincé de poulet à l'estragon</b>  <b>Pommes de terre Brocolis</b> <b>Camembert</b> Galette des Rois	Coleslaw ( <b>carottes HVE</b> )  Palets fromagés Boulgour Ratatouille Yaourt brassé aux fruits	<b>Nouvel an Chinois</b> Nem de légumes <b>Porc aigre doux (P)</b>  Riz cantonnais Sauce Ananas au sirop 	<b>Colin meunière (MSC)</b>  Semoule, étuvée de carottes Sauce au citron Vache picon Fruit de saison	<b>Salade florida</b>  Raviolis <b>Emmental râpé</b> <b>Compote</b>	Salade waldorf <b>Goulash</b>  Pommes sautées Salade Nappé caramel

  
Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

  
Tous nos œufs sont pondus en France

  
Nouveau Produit

  
Produit Saveur en Or

  
Produits Biologique

  
Produits Labellisés