

	13-01 Au 19-01-2025	20-01 Au 26-01-2025	27-01 Au 02-02-2025	03-02 Au 09-02-2025	10-02 Au 16-02-2025	24-02 Au 02-03-2025
lundi	<ul style="list-style-type: none"> Pâté* de campagne et cornichon Rillettes de thon Sauté de volaille sauce au romarin Haricot Beurre Pommes boulangères Fricassé de colin sauce à l'aneth Cantal Fruit de saison (BIO) 	<ul style="list-style-type: none"> Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Chanteneige Crème dessert vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage légumes verts Cordon bleu (volaille) Fromage râpé Pâtes (BIO) Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate Saint Nectaire Fruit de saison 	<p>LA FETE DE LA CREPE</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage asperges Jambon blanc* Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles Jambon dinde Falafel quinoa sauce à l'oignon Buchette de chèvre Crêpe au sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées (BIO) persillées Parmentier végétarien (égrené végétal, purée, brunoise légumes) Salade iceberg Coulommiers Fromage blanc façon straciattella 	<ul style="list-style-type: none"> Salami danois* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz Emmental (BIO) Fruit de saison
mardi	<ul style="list-style-type: none"> Potage potiron Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère Fromage râpé Brie (BIO) Flan saveur chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Potage tomates Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette) Yaourt aromatisé Fruit de saison (BIO) 	<ul style="list-style-type: none"> Oeufs durs mayonnaise Escalope de volaille sauce poulet Epinards hachés cuisinés Coeur de blé Falafels sauce au thym Edam (BIO) Fromage blanc au spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Omelette Ratatouille de légumes Semoule (BIO) St Morêt Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage carotte Rôti de porc* à l'ancienne Pommes boulangères Fondue de poireaux à la crème Rôti de dinde sauce à l'ancienne Pavé de colin sauce brestoise Vache picon Cake citron 	<ul style="list-style-type: none"> Potage potiron Parmentier végétarien Tomme des Pyrénées Semoule au lait
mercredi	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte et dès de mimolette Rôti de porc* et son jus Carottes vichy Lentilles (BIO) Rôti de dinde et son jus Galette panée pois légumes sauce suprême Petit suisse aux fruits Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz façon niçoise (riz, tomate quartiers, vinaigrette) Pavé au veau haché sauce poivrade Pommes campagnardes Petits pois à l'oignon Pavé de colin sauce dijonnaise Vache qui rit (BIO) Spécialité pomme poire 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Rôti de boeuf sauce forestière Poêlée de champignons Pommes rissolées Pavé fromager sauce normande Cantadou Fruit de saison (BIO) 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Sauté de dinde sauce bercy Pommes vapeurs Petits pois à l'oignon Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate Rondelé nature Yaourt brassé banane (BIO) 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Boulettes de boeuf sauce cumin Purée crêcy (pommes de terre, carottes) Galette de soja tomate basilic sauce poivrade Cantal Purée de pomme (BIO) 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette Cordon bleu (volaille) Blé Carré fromage fondu Recette Madame Loïk Fruit de saison (BIO)
jeudi	<ul style="list-style-type: none"> Potage du Jour (Endives) au fromage fondu Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate Tartare nature Cake butternut aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Potage légumes Colin pané sauce crème Fromage râpé Pâtes Tomme blanche Eclair au chocolat 	<p>MENU NOUVEL AN CHINOIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade bulgare Nem aux légumes Sauce aigre douce Riz (BIO) façon cantonnais Petit suisse sucré Moelleux chocolat coco 	<ul style="list-style-type: none"> Potage carotte Cheese burger Frites Cheese végétarien Maroilles Fruit de saison (BIO) 	<ul style="list-style-type: none"> Potage légumes Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé Colin pané sauce citron Riz Yaourt nature sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage légumes Steak haché de boeuf sauce barbecue Fromage râpé Riz Pâtes (BIO) Poisson meunière sauce crème Saint Nectaire Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre
vendredi	<ul style="list-style-type: none"> Céleri (BIO) rémoulade Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron Brocolis Riz Emmental Yaourt Vanille (BIO) 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave vinaigrette Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Battonnière de légumes Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry Pont l'Evêque Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage légumes Filet de merlu sauce hollandaise Gratin dauphinois Fripons Ile flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Endives vinaigrette Carbonnade de bœuf (BIO) Fromage râpé Pâtes Pavé de colin sauce crème Mimolette Liégeois chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave vinaigrette à l'ancienne Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites Fromage frais nature (carré croc lait) Fruit de saison (BIO) 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte et dès de mimolette Sauté de porc* (BIO) sauce curry Semoule Légumes tajines Sauté de dinde sauce curry Poêlée de colin doré au beurre Petit suisse sucré Moelleux chocolat