










Menus de la Semaine du 7 Janvier au 11 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Mijotés de petits pois</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Fromage blanc <i>sucre BIO</i> <i>CE</i></p> <p>  AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Fruit de saison</p>		<p> C'EST LA FÊTE</p> <p>***Galette des rois***</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Croustillants de poisson</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Galette des rois</p> <p> Préparé en cuisine</p>	<p>Hachis Parmentier</p> <p> Préparé en cuisine </p> <p>Cantal et son pain de campagne</p> <p> Local  </p> <p>Fruit de saison</p> <p> Local</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique







Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 14 Janvier au 18 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MISSION ANTI GASPI
Boulettes de mouton sauce catalane	Nugget's		Mâche et betterave Vinaigrette crémeuse à la ciboulette	***Anti gaspi***
Bouquet de légumes	Gratin d'Epinars		Pavé de colin sauce au curry	Potage Dubarry
Petit cotentin	 Préparé en cuisine		Purée de Potiron	 Préparé en cuisine
Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé		Banane sauce chocolat	Saucisse de Strasbourg
	Fruit de saison		 Préparé en cuisine	Farfalles et emmental râpé
	 Local			Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique











Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 21 janvier au 25 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives en salade</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Sauté de bœuf stroganoff</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Potatoes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> <p> Local</p>		<p>Salade coleslaw</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Moelleux de Veau au jus</p> <p>Petit pois mijotés</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Gâteau au yaourt</p> <p> Préparé en cuisine</p>	<p>Méli mélo de salades</p> <p>Pizza poivrons et Mozzarella</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Compote pomme clémentine</p> <p> Préparé en cuisine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique


















Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 28 janvier au 1 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade d'endives</p> <p>Aligot / Saucisse Plat Régional</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Yaourt la ferme des tilleuls</p> <p>  Local</p>	<p>Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien</p> <p> Préparé en cuisine  </p> <p>Fromage Blanc <i>sucre</i> <i>BIO CE</i></p> <p> </p>		<p> ODYSSEE DU GOÛT</p> <p>Odysée du gout : Brésil</p> <p>Vatapa (poisson sauce tomate, coco, gingembre)</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais demi-sel</p> <p>Tarte clafoutis mangue coco</p> <p> Préparé en cuisine </p>	<p>Sauté de porc au romarin</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Lentilles mijotées </p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Petit-filou</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



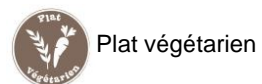
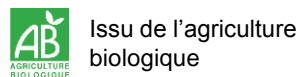
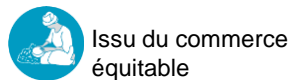
Plat du chef










Menus de la Semaine du 4 Février au 8 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tajine de bœuf</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p> <p> Local</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Rôti de dinde au thym</p> <p>Purée de brocolis</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p> C'EST LA FÊTE</p> <p>***Vive les crêpes***</p> <p>Calamar à la romaine/citron</p> <p>Haricots Verts</p> <p>Gouda</p> <p>Crêpe et pâte à tartiner</p> <p> Préparé en cuisine</p>	<p>Rillettes de sardine à l'espagnole</p> <p> Plat du chef</p> <p>Tagliatelles à la carbonara et râpé</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 11 Février au 15 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives en salade et croûtons Vinaigrette huile d'olive</p> <p>Aiguillette de poulet basquaise</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Boulette de bœuf à la bolognaise</p> <p>Penne au beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>		<p> C'EST LA FÊTE</p> <p>Tournoi des 6 nations</p> <p>Salade verte et oignons frits</p> <p>Hot dog Potatoes</p> <p></p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Milk Shake vanille, chantilly, vermicelles multicolores</p> <p> Préparé en cuisine</p>	<p>Brandade de poisson</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p></p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique










Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 18 Février au 22 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de dinde aux olives  Préparé en cuisine</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage Le Carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Coleslow rouge  Préparé en cuisine</p> <p>Beignet de poisson/ citron</p> <p>Epinards béchamel  Préparé en cuisine</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Salade d'agrumes</p> <p>Moelleux de Veau au jus</p> <p>Le gratin trop chou  Préparé en cuisine</p> <p>Cake noix de coco chocolat  Préparé en cuisine</p>	<p>Velouté de carotte au cumin  Préparé en cuisine</p> <p>Saucisse de campagne</p> <p>Haricots Blancs à la tomate  Préparé en cuisine</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

