

# Menus du 4 janvier au 5 mars 2021

Légende :



Janvier 2021

Février 2021

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 au 8	Salade verte et croutons Filet de merlu MSC sauce tomate Riz Bio Coulommiers Compote de fruits	Potage lentille corail Sauté de poulet massala Haricots verts persillés Vache qui rit Bio Fruit de saison	Macédoine de légumes Boulette d'agneau Semoule Bio Petits suisses Fruit de saison	Chou blanc Bio vinaigrette Joue de porc sauce moutarde Poêlée de légumes d'hiver St Nectaire AOP Galette des Rois	Carottes râpées à l'orange Sauté de boeuf à l'échalote Pâtes Bûchette Yaourt aromatisé
Du 11 au 15	Potage de légumes Fricadelle sauce poivre Potatoes Carré de Père Antoine Crème dessert Bio	Salade de haricots Filet de poisson pané MSC Purée de céleri Fromage blanc sucré Bio Fruit de saison	Pâtisserie salée Rôti de porc Carottes braisées Munster AOP Compote de pommes Bio	Salade de carottes Sauté de boeuf Petits pois Yaourt aromatisé Pâtisserie	Salade verte et mandarine Sauté de volaille à la crème Pâtes Edam Banane Bio
Du 18 au 22	Salade verte Cuisse de poulet sauce champignons Semoule Mimolette Fruit de saison Bio	Potage de légumes Blanquette de veau Gratin de choux fleurs Yaourt nature Compote de fruits	Céleri au citron Lasagne bolognaise Salade verte Carré Père Antoine Yaourt aromatisé	Charcuterie Colin MSC sauce basilic Gratin de pommes de terre et courges Fromage frais Orange Bio	Betteraves rouges Bio Chipolata Duo pommes de terre et carottes au miel Tomme Blanche Liégeois chocolat
Du 25 au 29	Salade de carottes Sauté d'agneau Pâtes Bio Bleu d'auvergne Aop Pâtisserie	Potage de légumes Carbonnade flammande Gratin de butternut Cantal Compote de fruit de pommes Bio	Chou rouge Filet de cabillaud MCS Petits pois Comté AOP Fruit de saison Bio	Macédoine Chili con carne (égréné de boeuf Bio) Riz Fromage fondu Mousse chocolat	Salade de perles au surimi Nuggets de volaille Haricots beurre à la provençale Carré de Père Antoine à la mirabelle Fruit de saison
Du 1 au 5	Betteraves rouges Filet de poisson Purée crécy Gouda Yaourt aromatisé	Jambon blanc Risotto Tomme de la Vezouze Crêpe à la pâte à tartiner	Râpé de radis noir au fromage blanc Haut de cuisse de poulet Blé Morbier AOP Banane Bio	Céleri remoulade Knack Pommes de terre Chou à choucroute Fromage fondu Compote de fruits bio	Potage tomate vermicelle Goulash hongroise Gratin de brocolis Mimolette Fruit de saison
Du 8 au 12	Potage de légumes Blanquette de poisson Epinards/ pommes de terre Fromage Bio Yaourt aromatisé	Salade iceberg / tomate /oignon Kekab Frites Fromage Crème dessert Bio	Salade d'endives aux pommes Rôti de dinde Choux fleurs gratinés Tomme Fruit de saison Bio	nem de légumes Emincé de boeuf aux oignons Riz Bio St Nectaire AOP Clafoutis	Carottes râpées Pâtes à la carbonara Emmental râpé Fruit de saison
Du 15 au 19	Potage de légumes Couscous merguez Semoule Edam Compote de fruits Bio	Charcuterie Pavé de poisson MSC napolitain Carottes persillées Fromage fondu Beignet chocolat	Salade verte Normandin de veau Purée de potiron Fromage local Poire Bio	Coleslaw Boeuf bourguignon Spaëtzles Munster Aop Ile flottante	Terrine de légumes Raviolis gratinés Fromage Frais Fruit de saison
Du 22 au 26	Potage de poireau PDT Cordon bleu Carottes à la crème Cantal Aop Yaourt aromatisé	Salade verte et surimi Emincé de boeuf mironton Boulgour Bio Fromage blanc Compote de fruits	Macédoine de légumes Blanquette de poisson Riz Camembert Orange Bio	Salade verte Tartiflette Fromage fondu Crème dessert Bio	Chou blanc Bio et maïs Palette à la diable Purée de légumes Emmental Fruit de saison
Du 1 au 5	Oeuf dur mayonnaise Pâtes sauce océane Tomme Compote Bio	Salade verte Pizza Fromage blanc Banane au chocolat	Taboulé de quinoa Rôti de porc Purée carotte panais Morbier AOP Yaourt aromatisé	Céleri remoulade Boeuf provençale Printanière de légumes Fromage fondu Kiwi Bio	Potage de légumes Cuisse de poulet Pommes de terre sautées Yaourt Bio Fruit de saison

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