



Elu par les enfants



Sans viande

Menu à thème

Menu végétarien



Régional



Bio



Durable



Nouveauté



AIDE UE À
DESTINATION
DES ÉCOLES

LUNDI 05 JANVIER	MARDI 06 JANVIER	JEUDI 08 JANVIER	VENDREDI 09 JANVIER	LUNDI 02 FEVRIER	MARDI 03 FEVRIER	JEUDI 05 FEVRIER	VENDREDI 06 FEVRIER
PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE MORNAY SALADE VERTE VINAIGRETTE CARRÉ FRAIS POIRE	SALADE DE CAROTTES ET CHOU ESCALOPE VIENNOISE SV : PANÉ FROMAGER POMMES DE TERRE FONDUE DE POIREAUX COMPOTE DE POMMES HVE	VELOUTÉ DE LÉGUMES FILET DE COLIN MSC MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE RIZ À LA TOMATE FROMAGE BLANC	SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE SV : POISSON MEUNIÈRE PURÉE GALETTE DES ROIS	CHANDELEUR CÉLERI MIMOLETTE WATERZOÏ DE VOLAILLE CERTIFIÉE SV : WATERZOÏ DE POISSON RÔSTIS AUX OIGNONS POÊLÉE VILLAGEOISE CRÊPE AU SUCRE	CASSOULET SAUCISSE ET SAUCISSON SV : OMELETTE POMMES PERSILLÉES HARICOTS BLANCS À LA TOMATE VACHE QUI RIT YAOURT LOCAL	VELOUTÉ DE BUTTERNUT PANÉ MOELLEUX GRATIN DE MACARONIS SEMOULE AU LAIT	CAROTTES RÂPÉES MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE À L'ESTRAGON POMMES DE TERRE ÉPINARDS À LA CRÈME ÉCLAIR CHOCOLAT
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER	LUNDI 09 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER
BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE CHASSEUR SV : NUGGETS DE POISSON POMMES RISSLÉES POÊLÉE DE LÉGUMES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES BOULETTES BUTTERNUT LENTILLES CORAIL ET MOZZARELLA SEMOULE RATATOUILLE TARTE AU FLAN	VELOUTÉ DE POTIRON CARBONARA DE POULET SV : CARBONARA DE POISSON COQUILLETES FROMAGE RÂPÉ KIWI	POISSON PANÉ MSC À LA TOMATE BOULGHOUR COURGETTES À LA CRÈME EMMENTAL YAOURT LOCAL	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE MOUTARDE SV : CROUSTI FROMAGE POMMES FONDANTES FLAGEOLETS À L'AIL BRIE ANANAS	SALADE DE CHOU BLANC OMELETTE SEMOULE RATATOUILLE FROMAGE BLANC	SALADE VERTE AU FROMAGE CROZIFLETTE AUX LARDONS SV : CROZIFLETTE AU POISSON GÂTEAU MAISON AUX FRUITS ROUGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES PAVÉ DE COLIN MSC SAUCE CITRON ANETH RIZ CAROTTES ÉTUVÉES FLAN NAPPÉ CARAMEL
LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER	VACANCES DU 16/02 AU 27/02			
SALADE DE CHOU BLANC SAUTÉ DE BOEUF SAUCE CARBONNADE SV : GALETTE VÉGÉTALE FRITES AU FOUR FROMAGE BLANC	CORDON BLEU VÉGÉTAL POMMES FONDANTES HARICOTS VERTS EDAM MOUSSE AU CHOCOLAT	SUÈDE CÉLERI AU SAUMON BOULES AU BOEUF SAUCE CRÈME SV : PÉPITES DE COLIN PANÉES AUX 3 CÉRÉALES PURÉE DE CAROTTES GÂTEAU MAISON POMME-CANNELLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS COLIN D'ALASKA MSC MARINÉ AU THYM ET CITRON GRATIN DE PÂTES À L'ITALIENNE ORANGE	<div> <p>Bonnes vacances d'hiver !</p> </div>			
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER	LUNDI 02 MARS	MARDI 03 MARS	JEUDI 05 MARS	VENDREDI 06 MARS
SALADE VERTE AUX CROÛTONS PANÉ FROMAGER POMMES DE TERRE PERSILLÉES SALSIFIS À LA CRÈME GAUFRE CHANTILLY	VELOUTÉ DE TOMATES RÔTI DE PORC SAUCE CURRY SV : STEAK À L'ORIENTALE POMMES PINS HARICOTS PLATS YAOURT NATURE	COUSCOUS DE LA MER SEMOULE BOUILLON LÉGUMES ORIENTAUX CAMEMBERT KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES PARMENTIER DE BOEUF À LA PATATE DOUCE SV : PARMENTIER VÉGÉTAL SALADE VERTE VINAIGRETTE CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE SV : GALETTE DE SOJA PETITS POIS - CAROTTES MAASDAM YAOURT LOCAL	OEUF DUR SAUCE MAYONNAISE COLIN D'ALASKA MSC POÊLÉ AU BEURRE POMMES DE TERRE BROCOLIS À LA CRÈME BANANE	CAROTTES RÂPÉES CARBONARA DE POULET SV : CARBONARA DE POISSON COQUILLETES FROMAGE RÂPÉ ORANGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES STEAK DU FROMAGER SAUCE FORESTIÈRE POMMES LYONNAISES JULIENNE DE LÉGUMES COMPOTE DE POMMES HVE