


**Préparé par  
nos Chefs**

**Produit  
local  
et/ou  
régional**

**BIO**

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
JANVIER DU 07 AU 11	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL TOME DE VEZOUBE BIO (régionale) (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTE DE POTIRON BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE BIO YAOURT NATURE SUCRE BIO (local) FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE (pdt, tomates, maïs, ciboulette) FILET DE COLIN AU CUMIN JEUNES CAROTTES GOUDA COMPOTE POMMES-POIRES	CAROTTES BIO (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE BLANQUETTE DE DINDE (VWF) A L'ANCIENNE PETITS POIS CARRE FONDU GALETTE DES ROIS (FC)	CELERI BIO (local) RÂPE REMOULADE SPAGHETTIS A LA CARBONARA (SP : spaghetti au saumon) BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE
	SALADE STRASBOURGEOISE (SP: salade de pommes de terre à la volaille) FILET DE POULET A LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale) HARICOTS VERTS BIO PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS POMMES NOISETTES ET KETCHUP CAMEMBERT BIO (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO (local)	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE LONGE DE PORC (VPF) A LA FORESTIERE (SP: filet de poulet sauce du jour) PENNES SAMOS LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS (SP: roulade de surimi-mayonnaise) FILET DE LIEU SAUCE CITRON RIZ BIO MIMOLETTE COMPOTE POMMES-SPECULOOS (pommes locales)	SALADE DE CHOU ROUGE (local) SAUTE DE BŒUF BIO (local) AUX OIGNONS PUREE CRECY BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE (locale) FRUIT DE SAISON
	CELERI BIO (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE CREME PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES FLAN NAPPE CAMEL	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DE POMMES DE TERRE GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE MINI-FARFALLES AU SURIMI STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE PROVENCEALE RATATOUILLE FROMAGE YAOURT AROMATISE	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE SAUTE DE PORC BIO (régionale) AU CURRY (SP: mijoté de volaille sauce du jour) HARICOTS PLATS PETIT SUISSE AROMATISE ANNIVERSAIRE DU MOIS : MARBRE AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW (chou blanc et carottes locaux) ESCALOPE DE POULET (local, VWF) AU MIEL D'EPERNAY PRINTANIERE DE LEGUMES (dont pdt) VACHE QUI RIT FRUIT BIO
	MACEDOINE DE LEGUMES A LA BULGARE SAUCISSE FUMEE DES ARDENNES (locale) (SP: saucisse de volaille) LENTILLES MUNSTER BIO (régional) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE PÂTES AUX DES DE VOLAILLE ET CHAMPIGNONS SAINT-PAULIN FRUIT BIO	SALADES MÊLEES VINAIGRETTE OMELETTE PUREE DE POTIRON VELOUTE FRUITS FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPEES BIO (locales) VINAIGRETTE BALSAMIQUE ESTOUFFADE DE BŒUF (local, VBF) STROGONOFF POMMES VAPEUR (locales) EDAM FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON BIO (locaux) POISSON PANE CHOUX-FLEURS BIO BECHAMEL PETIT MOULE NATURE MINI-CRÊPES SUCREES DE LA CHANDELEUR
FÉVRIER DU 04 AU 08	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON (pdt, thon, haricots verts) SAUTE DE PORC BIO (régional, VPF) AU CIDRE (local) (SP: aiguillettes de volaille sauce du jour) DUO DE CAROTTES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON BIO	CELERI RÂPE (local) REMOULADE DOS DE COLIN SAUCE ANETH PÂTES AUX ŒUFS (régionales) CAMEMBERT (à portionner) YAOURT NATURE SUCRE BIO (local)	CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE CASSOULET GARNI (SP: cassoulet de la mer) PETIT LOUIS TARTINE FLAN CHOCOLAT	SALADE BRETONNE (salade verte, artichaut, vinaigrette) GALETTE DE SARRASIN COMPLETE (SP: galette de sarrasin) PETIT SUISSE NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : FAR BRETON	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE ECHALOTE HARICOTS BEURRE YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) COMPOTE DE POMMES
	CAROTTES RAPEES BIO (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE FILET DE HOKI SAUCE AUREORE PUREE DE BROCOLIS (dont pommes de terre) CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES CREME DESSERT VANILLE	FLEURETTES DE CHOUX-FLEURS BIO SAUCE COCKTAIL RÔTI DE BŒUF (VBF) SAUCE BOURGUIGNONNE POMMES RISSOLEES ET MAYONNAISE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE ORANGE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'INDIENNE (oignon, pommes, curry) FILET DE CABILLAUD SAUCE ESTRAGON CAROTTES BRAISEES SAINT-PAULIN COMPOTE DE FRUITS	QUICHE AU THON (à portionner) SAUTE DE DINDE (VWF) SAUCE FORESTIERE PETITS POIS FROMY FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE "CACASSE A CUL NU" (pommes de terre locales, oignons, lardons, saucisse fumée) (SP: "cacasse de volaille") LE BON LORRAIN BIO (régional) (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO (local)
	TABOULE ORIENTAL AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE DES DE PANAI BRAISES BÛCHETTE DE LAIT M-CHEVRE (à portionner) KIWI BIO	SALADE CARNAVAL (salade iceberg, poivrons, ananas) SPAGHETTIS BOLOGNAISE (VBF) PETIT FONDU BIO BEIGNET CHOCOLAT (FC)	JULIENNE DE BETTERAVES VINAIGRETTE MJOTE DE PORC (local, VPF) AU CURCUMA (SP: normandin de veau sauce du jour) COURGETTES SAUTEES KIRI SEMOULE AU LAIT	CELERI BIO REMOULADE DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC PUREE DE POTIRON (dont pdt) PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW BIO (carottes bio locales et chou blanc bio) GOULASH DE BŒUF BIO (local, VBF) A LA HONGROISE HARICOTS VERTS PERSILLES EDAM FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
MARS DU 04 AU 08					