

Menus du 3 Janvier au 4 Février 2022



	Du 3 au 7 Janvier	Du 10 au 14 Janvier	Du 17 au 21 Janvier	Du 24 au 28 Janvier	Du 31/01 au 4 Février
L U N D I	Crêpe au fromage		Céleri rémoulade	Betteraves Rouges	Potage cultivateur
	Lasagne de légumes	Pizza (Jambon, champignons, fromage)	Jambon Supérieur (P)	Ravilis aux épinards	Steak haché sauce échalotte
		Salade	Pommes sautées , haricots beurre, sauce brune	Emmental râpé	Pommes sautées
			Saint nectaire AOP	Camembert	Petits pois
		Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille
M A R D I		Betteraves rouges	Salade Esaü	Potage à la tomate	Nouvel An Chinois
	Sauté de porc aux olives (P)	Cassoulet (P)	Bolognaise végétale, sauce	Veau Marengo	Nems de légumes
	Pommes sautées Petits pois	Pommes de terre	Tortis , emmental râpé	Riz Fondue de poireaux	Emincé de volaille à l'ananas
	Fromage frais	Fromage blanc nature sucré	Tarte aux pommes	Petit filou au chocolat	Nouilles Chinoises
	Fruit de saison	Potage Crécy			Fruit de saison
J E U D I	Potage à la tomate	Omelette	Carbonade	Boulettes	Rôti de porc au thym (P)
	Quenelle de veau aux champignons	Riz, petits légumes Sauce	Frites	Semoule Légumes couscous	Flageolets, pommes de terre
	Riz	Liégeois au chocolat	Carré	Fruit de saison	Brie
	Galette des Rois		Fruit de saison	Carottes râpées à l'orange	Crêpe au chocolat
		Brandade de poisson (MSC)	Coleslaw	Carottes râpées à l'orange	Macédoine
V E N D R E D I	Escalope de poulet	Salade	Gratiné de poisson (MSC)	Rôti de dinde	Palets fromagés
	Semoule, piperade	Mimolette	Riz , sauce	Duo de pommes de terre et chou-fleur, sauce estragon	Boullgour , épinard, sauce
	Camembert	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
	Nappé caramel				

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Produit Label