

Menus du 3 Janvier au 4 Février 2022



LUNDI	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
<p>Salade Florida / Salade de riz Lasagne de légumes Yaourt nature sucré / Mousse au chocolat</p>	<p>Hamburger Fish burger Pommes américaines, salade Ketchup Brassé aux fruits / Crème dessert caramel</p>	<p>Céleri rémoulade / Salade Chinoise Jambon Supérieur (P) Thon à la tomate Pommes sautées, haricots beurre Sauce brune Mousse au chocolat / Crème dessert vanille</p>	<p>Betteraves rouges / Salade d'endives Cassoulet (P) Galette de soja Pommes de terre Fronage blanc nature sucré / Mousse au citron</p>	<p>Betteraves rouges / Salade de maïs Tortellini ricotta épinard Emmental râpé Compote pomme banane / P Oreillons d'abricots</p>	<p>Potage cultivateur / Salade Méxicaine Burger de boeuf à l'échalotte Galette de soja à l'échalotte Pommes sautées Petits pois Crème dessert vanille / Fon chocolat</p>
<p>Sauté de porc aux olives (P) Waterzoi de poisson Pommes sautées Petits pois Fronage frais Fruits de saison Potage à la tomate / Chou-fleur à la vinaigrette</p>	<p>Onolette Riz aux petits légumes Sauce Liégeois au chocolat / Ile flottante Brandade de poisson Salade Mimolette Fruits de saison</p>	<p>Potage aux poireaux / Salade d'endives Bolognaise végétale Tortis, emmental râpé Tarte aux pommes Carbonade Oeuf moumy Pommes de terre Brocolis Bûchette au lait mélangé Fruits de saison Coleslaw / Salade mielée Gratiné de poisson Riz, sauce Liégeois à la vanille / Yaourt aux fruits</p>	<p>Petit flou au chocolat / Fronage blanc Nature sucré Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Gouta Fruits de saison Carottes râpées / Sunni mayonnaise Rôti de dinde Tarte au fromage Duo de pommes de terre et chou-fleur, sauce estragon Yaourt aromatisé / Nappé caramel</p>	<p>Neufs de légumes Enoncé de volaille à l'ananas Poisson à l'ananas Nouilles Chinoises Salade de fruits exotique / Ananas au sirop Rôti de porc au thym (P) Tortillas Flageolets, pommes de terre Vache Picon Crêpe au chocolat Macédoine / Salade d'endives Palets fromagés Boullgour, épinard, sauce Brassé aux fruits / Liégeois vanille</p>	
<p>Goullas h Thon à la Catalane Riz, sauce Nappé caramel / Yaourt aux fruits Escalope de poulet Palets fromagés Semoule, piperade Coutonniers Galette des Rois</p>	<p>Yaourt aux fruits / Mousse au chocolat Fruits de saison Fronage blanc nature sucré / Mousse au citron Potage Cwécy / P Salade de haricots rouges Omelette Riz aux petits légumes Sauce Liégeois au chocolat / Ile flottante Brandade de poisson Salade Mimolette Fruits de saison</p>	<p>Potage à la tomate / Chou-fleur à la vinaigrette Goullas h Thon à la Catalane Riz, sauce Nappé caramel / Yaourt aux fruits Escalope de poulet Palets fromagés Semoule, piperade Coutonniers Galette des Rois</p>	<p>Petit flou au chocolat / Fronage blanc Nature sucré Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Gouta Fruits de saison Carottes râpées / Sunni mayonnaise Rôti de dinde Tarte au fromage Duo de pommes de terre et chou-fleur, sauce estragon Yaourt aromatisé / Nappé caramel</p>	<p>Neufs de légumes Enoncé de volaille à l'ananas Poisson à l'ananas Nouilles Chinoises Salade de fruits exotique / Ananas au sirop Rôti de porc au thym (P) Tortillas Flageolets, pommes de terre Vache Picon Crêpe au chocolat Macédoine / Salade d'endives Palets fromagés Boullgour, épinard, sauce Brassé aux fruits / Liégeois vanille</p>	



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produit Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements