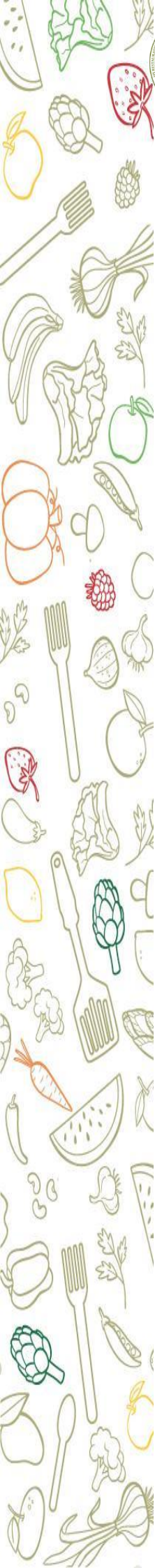


MENUS DU 03 JANVIER AU 13 FEVRIER 2022



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
JANVIER	Du 03 AU 09	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF BIO ET LOCAL A LA SAUCE TOMATE</p> <p>POMMES DE TERRE* RISSOLEES</p> <p>POINTE DE BRIE</p> <p>COMPOTE DE POMMES* ET POIRES*</p>	<p>SALADE WALDORF (céleri* BIO , pommes*, raisins secs)</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL</p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>ŒUFS A LA NEIGE</p>	<p>CAROTTES* RAPEE A LA VINAIGRETTE</p> <p>LARDON DE PORC FACON CARBONARA</p> <p>COQUILLETES BIO / EMMENTAL BIO RAPE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>CLEMENTINES*</p>	<p>BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN A L'HUILE D'OLIVE ET SAUCE CITRON VERT</p> <p>EPINARDS* A LA BECHAMEL</p> <p>FROMAGE BLANC EN SEAU ET LOCAL</p> <p>GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>CAROTTES* ET POIS CHICHES A L'ORIENTALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>COMTE AOP</p> <p>KIWI* BIO</p>
	DU 10 AU 16	<p>POTAGE FACON CULTIVATEUR BIO</p> <p>FILET DE COLIN A LA SAUCE NORMANDE</p> <p>PUREE DE POTIRON* ET POMMES DE TERRE*</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>POIRE*</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE LABEL ROUGE ET CORNICHONS</p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF A LA SAUCE BASQUAISE</p> <p>BOULGOUR BIO PILAF</p> <p>BUCHETTE DE LAIT DE MELANGE</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>POIREAUX* BIO A LA VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE VEAU FACON BLANQUETTE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP</p> <p>MORBIER AOP</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>TABOULE (SEMOULE BIO)</p> <p>PALET MARAICHER A LA SAUCE TOMATE</p> <p>CAROTTES* AU JUS</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p><u>REPAS CANADIEN</u></p> <p>MELANGE DE CAROTTES* ET CHOUX RAPES* A LA VINAIGRETTE FACON SAINT HUBERT</p> <p>PATE CHINOIS SV : Brandade de colin</p> <p>(HACHIS PARMENTIER CANADIEN)</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>GATEAU AU SIROP D'ERABLE (FARINE BIO)</p>
	DU 17 AU 23	<p>CELERI* RAPE A LA VINAIGRETTE DE FROMAGE BLANC</p> <p>FILET DE VOLAILLE AUX HERBES DE PROVENCE</p> <p>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL ET POMMES* VAPEUR</p> <p>VERRE DE LAIT BIO A LA GRENADINE</p> <p>DONUTS</p>	<p>SALADE DE QUINOA COMPOSEE (tomate, maïs)</p> <p>BOULETTES DE BŒUF BIO A LA SAUCE TOMATE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON*</p> <p>SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE BRUNE</p> <p>EPINARDS* A LA VACHE QUI RIT</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>CRUMBLE AUX FRUITS</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE</p> <p>JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LEGUMES</p> <p>COMTE AOP</p> <p>ENTREMETS AU CAMEL</p>	<p>ŒUF DUR A LA MAYONNAISE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR A LA ROMAINE / CITRON</p> <p>TORSADES BIO / EMMENTAL RAPE</p> <p>FROMAGE FONDU</p> <p>CLEMENTINE*</p>
	DU 24 AU 30	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>FILET DE COLIN A LA SAUCE ANETH</p> <p>CAROTTES* BIO</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>CREME AU CHOCOLAT</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>POTAGE DE LEGUMES* BIO</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS AU CAMEMBERT ET THYM</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>KIWI*</p>	<p>HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE</p> <p>CHOUCROUTE*</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE D'ARTICHAUTS A LA VINAIGRETTE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE MARENGO</p> <p>POEELE DE LEGUMES</p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>CAKE AUX AMANDES (FARINE BIO)</p>	<p>ENDIVES* AUX RAISINS SECS</p> <p>BRANDADE DE COLIN</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>BANANE BIO</p>
	FEVRIER	DU 31/01 AU 06/02	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE MORTEAU</p> <p>POMMES DE TERRE*</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>POIRE* BIO</p>	<p><u>REPAS DU NOUVEL AN CHINOIS</u></p> <p>CHOU BLANC* RAPE A LA VINAIGRETTE ET GRAINES DE SESAME</p> <p>AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>PETIT SUISSE SUCRE</p> <p>ROCHER COCO CHOCOLAT</p>	<p>CELERI* A LA VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON</p> <p>SEMOULE BIO ET SES LEGUMES</p> <p>BUCHETTE DE LAIT MELANGEE</p> <p>FLAN A LA VANILLE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN A LA SAUCE CREME</p> <p>EPINARDS* EN BRANCHE</p> <p>PETIT MOULE</p> <p>CREPE NATURE</p>
DU 07 AU 13		<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>CHOU FLEUR* A LA VINAIGRETTE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>ORANGE* BIO</p>	<p>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE</p> <p>EMINCE DE VOLAILLE AU JUS</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</p> <p>KIRI</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>SPAGHETTIS</p> <p>A LA BOLOGNAISE</p> <p>EDAM BIO</p> <p>CRUMBLE AUX FRUITS</p>	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>HOT DOG (PAIN, SAUCISSE DE STRASBOURG, KETCHUP)</p> <p>POTATOES</p> <p>MORBIER AOP</p> <p>CLEMENTINE* BIO</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>ENDIVES* A LA VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>POISSON MEUNIÈRE / CITRON</p> <p>PETITS POIS BIO AUX OIGNONS*</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>