



MENUS DU 28 FÉVRIER AU 17 AVRIL 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
MARS	DU 28.02 AU 06.03	SALADE DE POMMES DE TERRE* ET OIGNON ROUGE A LA VINAIGRETTE JAMBON BLANC LABEL ROUGE A LA FACON CHABLISIENNE PETITS POIS ET CAROTTES* CAMEMBERT BIO POMME*	PATE DE FOIE DE PORC ET CORNICHONS PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT GRATIN DE POMMES DE TERRE* ET NAVETS* CHANTAILLOU BIO COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COLESLAW* SAUTE DE VOLAILLE A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLES CREME ANGLAISE GATEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (FARINE BIO)	SALADE DE WALDORF (CELERI*, POMMES* ET RAISINS SECS) LASAGNES A LA BOLOGNAISE FROMAGE BLANC NATURE ORANGE* BIO	<u>REPAS VEGETARIEN</u> BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES LEGUMES DE COUSCOUS AUX POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO CANTAL AOP YAOURT AROMATISE LOCAL
	DU 07 AU 13	RADIS*/BEURRE SAUTE DE VEAU A LA SAUCE CHAMPIGNONS* CHOU FLEUR* BIO GRATINE MORBIER AOP MOUSSE AU CHOCOLAT	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE ICEBERG AUX CROUTONS ET A LA VINAIGRETTE RAVIOLINI AU FROMAGE ET A LA SAUCE TOMATE VACHE QUI RIT BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	SALADE DE RIZ BIO MERIDIONALE A LA VINAIGRETTE FILET DE VOLAILLE A LA SAUCE AU CURRY DUO DE CAROTTES* ET PANAI* EMMENTAL ANANAS FRAIS	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE BŒUF A LA SAUCE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE POELEE DE LEGUMES CREME ANGLAISE GATEAU AU MIEL ET NOISETTES DU CHEF (FARINE BIO)	SALAMI ET CORNICHONS FILET DE MERLU A LA SAUCE PROVENCALE BLE YAOURT NATURE ORANGE* BIO
	DU 14 AU 20	BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE SAUTE DE PORC IGP A LA SAUCE CHARCUTIERE COQUILLETES BIO CANCOILLOTTE CREME VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE POISSON BLANC MEUNIERE / CITRON EPINARDS* A LA BECHEMEL EDAM BIO POMME*	POTAGE CULTIVATEUR BOULETTES D'AGNEAU A LA SAUCE AUX LEGUMES DE COUSCOUS SEMOULE BIO PETIT SUISSE FRUITE COMPOTE DE POMMES / CASSIS DU CHEF	CREPE AU FROMAGE AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA CREME BROCOLIS AUX OIGNONS FROMAGE BLANC EN SEAU KIWI* BIO	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CAROTTES* RAPEES AUX FINES HERBES CHILI SIN CARNE RIZ BIO TOMME NOIRE IGP CLAFOUTIS A L'ANANAS DU CHEF (FARINE BIO)
	DU 21 AU 27	<u>REPAS DE CARNAVAL</u> SALADE ARLEQUIN (céleri* BIO, carottes* BIO, radis* et maïs) A LA VINAIGRETTE MORCEAU DE COLIN A LA SAUCE CARNAVAL (tomate, coriandre, ail, lait de coco et oignons) PETITS POIS / CAROTTES* CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES DONUTS AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE MIEL ROTI DE BŒUF A LA SAUCE AUX OIGNONS* BOULGOUR PILAF COMTE AOP BANANE BIO	ENDIVES* AU BLEU JAMBON BLANC LABEL ROUGE PUREE DE POMMES DE TERRE MONTCADI COMPOTE FRAICHE DE POMMES* BIO DU CHEF	SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE CORDON BLEU A LA VOLAILLE CHOU FLEUR* A LA SAUCE TOMATE YAOURT NATURE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CELERI* RAPE A LA VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE LEGUMES TORSADE BIO CAMEMBERT BIO LIEGEOIS AU CHOCOLAT
AVRIL	DU 28.03 AU 03.04	TABOULE (SEMOULE BIO) POISSON PANE 100% FILET A LA SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BLANC BIO EN SEAU KIWI* BIO	RADIS ROSES*/BEURRE COQUILLETES BIO FACON CARBONARA COULOMMIERS FLAN NAPPE	CONCOMBRES* A LA VINAIGRETTE EMINCE DE VOLAILLE A LA SAUCE TOMATE RIZ BIO CANCOILLOTTE COMPOTE FRAICHE A LA POMME* BIO ET PETIT BEURRE DU CHEF	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE DE CORIANDE PALET VEGETARIEN A LA SAUCE TOMATE BROCOLIS A LA BECHEMEL SUISSE SUCRE GATEAU A LA VANILLE DU CHEF (FARINE BIO)	MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE MILANAISE POMMES DE TERRE RISSOLEES MAASDAM BIO SALADE DE FRUITS FRAIS
	DU 04 AU 10	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE ET AUX FINES HERBES ROTI DE PORC IGP A LA SAUCE DJONNAIS GRATIN DAUPHINOIS YAOURT NATURE BIO POIRE AU CHOCOLAT	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE PEPINETTES, MAIS ET OLIVES A LA VINAIGRETTE OMELETTE FRAICHE A LA PIPERADE MORBIER AOP POMME* BIO	CELERI RAPE A LA SAUCE FACON REMOULADE CORDON BLEU DE VOLAILLE ET SAUCE KETCHUP PUREE DE CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE CREME ANGLAISE ŒUFS A LA NEIGE	BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE ET ECHALOTES FILET DE MERLU A LA SAUCE AUX 4 EPICES PENNE TOMME NOIRE IGP BANANE BIO	SURIMI A LA SAUCE FACON COCKTAIL SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE CHASSEUR HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE SUISSE AROMATISE APPLE CRUMBLE CAKE (FARINE BIO) DU CHEF
	DU 11 AU 17 AVRIL	CONCOMBRES* AU FROMAGE BLANC SAUCISSE FUMEE LENTILLES BIO BRIE KIWI BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE STEAK DE VEAU FACON BLANQUETTE CAROTTES BIO COMTE AOP YAOURT AUX FRUITS	CHOU ROUGE AUX POMMES* EMINCE DE VOLAILLE FACON PAELLA RIZ BIO JAUNE MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS BIO DU CHEF	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE PERLES MIMOSA A LA VINAIGRETTE TARTE AU FROMAGE FROMAGE BLANC BIO ANANAS FRAIS	RADIS ROSES*/BEURRE PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT FONDUE DE POIREAUX* CREME ANGLAISE GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (FARINE BIO)

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé Produit BIO Dessert cuisiné par nos chefs Produit régional Pêche durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.