

Semaine du 07 au 11 janvier 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou blanc local vinaigrette	Boulettes de bœuf locales sauce provençale	Petits pois bio	Petit Moulé	Liégeois vanille
MARDI	Salade verte	Lasagnes bolognaise	(plat complet)	Gouda bio	Fruit frais
JEUDI	Taboulé	Chipolatas locales au jus*	Blé doré bio	Petit-suisse nature sucré	Galette des rois locale
VENREDI	Macédoine mayonnaise	Filet de lieu sauce aurore	Pommes de terre vapeur	Emmental bio	Compote de pommes bio

Semaine du 14 au 18 janvier 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Potage de légumes locaux	Emincé de volaille bio au jus	Epinards et pommes de terre béchamel	Carré fondu	Crème dessert caramel
MARDI	Salade verte	Tartiflette*	(plat complet)	(fromage en plat)	Fruit de saison
JEUDI	Feuilleté au fromage	Steak haché local au jus	Brocolis bio à la crème	Brie	Compote pomme banane
VENREDI	Salade Marco Polo	Tortilla maison	(plat complet)	Camembert local	Fruit frais

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 21 au 25 janvier 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Jambon sauce méridionale*	Pommes rôstis	Montcadi	Compote de pommes bio
MARDI	Duo de choux locaux	Poêlée à la calabraise	(plat complet)	Bûchette de chèvre	Crème dessert vanille
JEUDI	Potage de légumes locaux	Pâtes bolognaise	(plat complet)	Yaourt bio	Fruit frais
VENREDI	Œuf dur sauce tartare	Poisson pané	Carottes bio à la béchamel	Petit Moulé	Liégeois à la vanille

Semaine du 28 au 01 février 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe aux champignons	Cordon bleu	Purée de carottes	Petit-suisse nature sucré	Fruit frais
MARDI	Macédoine mayonnaise	Echine de porc*	Lentilles bio	Vache qui rit	Flan vanille nappé caramel
JEUDI	Concombre bulgare	Croq'œuf	Haricots beurre	Mimolette	Compote de fruits bio
VENREDI	Salade verte	Gratin de pommes de terre au lardons*	(plat complet)	(Fromage en plat)	Crêpe au sucre locale

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou-fleur bio vinaigrette	Sauté de boeuf sauce forestière	Pommes noisettes	Yaourt nature sucré bio	Fruit frais
MARDI	Duo de choux locaux	Saucisses knack*	Torsades bio au beurre	Edam bio	Liégeois vanille
JEUDI	Œuf dur sauce cocktail	Haut de cuisse de poulet	Blé doré bio	Carré fondu	Gâteau au chocolat maison
VENREDI	Céleri vinaigrette au fromage blanc	Gratin de pâtes à la dinde	(plat complet)	(Fromage râpé en plat)	Fruit frais

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local

