

# Menus du 8 janvier au 23 février 2024

api

**Légende :**



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2024 DU 8 AU 12	CAROTTES HVE (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE  RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE NAPOLITAINE  BRIE EN POINTE (à portionner)  COMPOTE POMME-BANANE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE  SAUCISSE DE STRASBOURG*  CHOUCROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)  EMMENTAL (à portionner)  POMME	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS  CHILI CON CARNE  RIZ BIO  BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)  CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY  PETITS POIS AU JUS  VERRE DE LAIT BIO  GALETTE DES ROIS (à portionner)
JANVIER 2024 DU 15 AU 19	CÉLERI HVE RÂPÉ (régional) VINAIGRETTE FACON COCKTAIL  FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN  SEMOULE BIO  VACHE QUI RIT BIO  YAOURT AROMATISÉ	RADIS ROSES ET BEURRE  LASAGNES RICOTTA-ÉPINARDS  CANTAL AOP (à portionner)  KAKI	Les Saveurs des Hauts de France  QUICHE AU MAROILLES (à portionner)  CARBONADE DE BOEUF (OF)  CAROTTES VICHY  YAOURT SUCRÉ  BANANE BIO	SALADE MIMOSA (perles de pâtes, carottes, oeufs)  RÔTI DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI  HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE  MIMOLETTE (à portionner)  COMPOTE POMME HVE
JANVIER 2024 DU 22 AU 26	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio)  FALAFELS  SALSIFIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL  CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  ORANGE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)  POMMES NOISETTES ET MAYONNAISE  TOMME BLANCHE (à portionner)  POMME	OEUF DUR MIMOSA  TORSADES BIO ET BOLOGNAISE DE BOEUF  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local)  COMPOTE POMME FRAISE	CAROTTES HVE (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE  FILET DE HOKI D'ALASKA MSC SAUCE AUREORE  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  SAINT-MORÉT  GÂTEAU AU YAOURT (à portionner)
JANVIER 2024 DU 29/1 AU 2/2	COLESLAW VINAIGRETTE FACON RÉMOULADE (carottes et chou locaux)  GRATIN DE GNOCCHIS, CAMEBERT ET THYM  COULOMMIERS (à portionner)  COMPOTE POMME-ABRICOT	SALADE VERTE VINAIGRETTE  POISSON PANÉ 100% FILET MSC  POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BÉCHAMEL  GOUDA BIO (à portionner)  MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX 4 ÉPICES (à portionner)  SAUTÉ DE PORC* SAUCE MOUTARDE  SEMOULE BIO  SUISSE FRUITÉ  CLÉMENTINE	CÉLERI HVE RÂPÉ (local) SAUCE FACON RÉMOULADE  SAUTÉ DE POULET (régional) FACON COLOMBO  JARDINIÈRE DE LÉGUMES  EMMENTAL BIO (à portionner)  CRÊPE DE LA CHANDELEUR
JANVIER 2024 DU 5 AU 9	TABOULÉ AUX AGRUMES (semoule bio)  SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BARBECUE  CAROTTES PERSILLÉES  CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  ALLUMETTES DE VOLAILLE FACON CARBONARA  FARFALLES  EDAM BIO (à portionner)  FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CAROTTES HVE RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  RIZ À L'ANDALOUSE ET FROMAGE RÂPÉ  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  COMPOTE POMME BANANE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE AU SÉSAME  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)  PURÉE DE BUTTERNUT  CHANTENEIGE BIO  GÂTEAU À LA NOIX DE COCO (à portionner)
FEVRIER 2024 DU 12 AU 16	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX DÉS DE VOLAILLE  POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON  HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES  BRIE EN POINTE (à portionner)  POMME	CÉLERI HVE RÂPÉ (local) VINAIGRETTE  AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY  BROCOLIS À LA CRÈME  SUISSE SUCRÉ  BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE (FC)	"Croque-Monsieur PARTY"  RILLETTES DE THON  CROQUE-MONSIER* (JAMBON)  SALADE VERTE VINAIGRETTE  P'TIT LOUIS TARTINE  COMPOTE POMME BIO CANNELLE (à portionner)	POTAGE ÉPINARD ET VACHE QUI RIT (à portionner)  TORTELLINIS À LA PROVENCALE SAUCE CRÈME  EMMENTAL BIO (à portionner)  YAOURT SUCRÉ
FEVRIER 2024 DU 19 AU 23	CAROTTE HVE RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CIBOULETTE  FALAFELS SAUCE ARRABIATA  COQUILLETTES BIO  CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  CRÈME DESSERT VANILLE	LENTILLONS BIO (régional) VINAIGRETTE  POISSON PANÉ  PETITS POIS AU JUS  MIMOLETTE (à portionner)  POIRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU XÉRÈS  JAMBON BLANC* LR  POMMES DE TERRE VAPEUR  FROMAGE À RACLETTE  COMPOTE POMME BANANE	CAKE MOZZARELLA-BASILIC (à portionner)  ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  YAOURT SUCRÉ  KIWI BIO

\*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*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."