

# Menus du 6 janvier au 7 mars 2025

api

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

## MEILLEURS VOEUX POUR 2025

|                            | Lundi  | Mardi  | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi   |
|----------------------------|--|--|--|---|--|
| JANVIER 2025<br>du 6 au 10 | CAROTTES (HVE, locales) RÂPÉES VINAIGRETTE<br>CÉLERI RÂPÉ (local) RÉMOULADE<br>RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE NAPOLITAINE<br>BRIE EN POINTE (à portionner)<br>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)<br>CRÈME DESSERT VANILLE<br>CRÈME DESSERT CARAMEL                  | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE<br>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE<br>SAUCISSE DE STRASBOURG*<br>CHOUCROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)<br>EMMENTAL (à portionner)<br>GOUDA (à portionner)<br>POMME<br>FRUIT DE SAISON                          | TABOULÉ (semoule bio)<br>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET SAUCE TARTARE<br>BROCOLIS BÉCHAMEL<br>YAOURT SUCRÉ<br>POIRE                          | SALADE VERTE VINAIGRETTE<br>TARTIFLETTE AUX DÉS DE DINDE<br>VERRE DE LAIT BIO (à portionner)<br>GALETTE DES ROIS (à portionner)   | SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHONS<br>OEUF DUR ET MAYONNAISE<br>AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY<br>PETITS POIS AU JUS<br>BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)<br>PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner)<br>COMPOTE POMME-BANANE<br>COMPOTE POMME-POIRE |
| du 13 au 17                | CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE<br>RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE<br>FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN<br>POMMES DE TERRE SAUTÉES<br>COULOMMIERS (à portionner)<br>CAMEMBERT (à portionner)<br>YAOURT AROMATISÉ<br>FROMAGE BLANC SUCRÉ                              | CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE<br>SALADE VERTE VINAIGRETTE<br>LASAGNES AUX ÉPINARDS<br>CANTAL AOP (à portionner)<br>SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)<br>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)  | POTAGE DE LÉGUMES (à portionner)<br>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE<br>SEMOULE BIO<br>EDAM BIO (à portionner)<br>LIÉGEOIS CHOCOLAT | PIZZA AU FROMAGE (à portionner)<br>CARBONADE DE BOEUF (OF)<br>CAROTTES VICHY<br>SAMOS<br>CHANTENEIGE<br>KAKI  | COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE<br>MACÉDOINE MAYONNAISE<br>SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI<br>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE<br>YAOURT SUCRÉ<br>YAOURT AROMATISÉ<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANNELLE DU CHEF (à portionner)                            |
| du 20 au 24                | TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio)<br>MÉLANGE DE RIZ BIO ET MAIS VINAIGRETTE<br>POISSON PANÉ<br>CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL<br>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)<br>POMME<br>FRUIT 2ÈME CHOIX  | CHOU ROUGE VINAIGRETTE<br>SALADE VERTE VINAIGRETTE<br>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)<br>LENTILLES VERTES<br>TOMME BLANCHE (à portionner)<br>SAINT-PAULIN (à portionner)<br>FLAN VANILLE<br>CRÈME DESSERT CHOCOLAT                               | COLESLAW (local) VINAIGRETTE<br>STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE AUX OIGNONS<br>RIZ BIO<br>MAASDAM BIO (à portionner)<br>COMPOTE POMME ANANAS      | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE<br>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE<br>QUENELLE NATURE SAUCE AURORE<br>PETITS POIS<br>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)<br>BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE | On passe à l'orange !<br>VELOUTÉ DE CAROTTES ET CROÛTONS (à portionner)<br>GRATIN DE COQUILLETES BIO (locales) AUX DÉS DE VOLAILLE, AU POTIRON ET AU CHEDDAR<br>MIMOLETTE (à portionner)<br>ORANGE   |
| du 27 au 31                | COLESLAW VINAIGRETTE (carottes et chou locaux)<br>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE<br>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE<br>SEMOULE BIO<br>COULOMMIERS (à portionner)<br>PETIT MUNSTER (à portionner)<br>FROMAGE BLANC SUCRÉ<br>FROMAGE BLANC AROMATISÉ | OEUF DUR ET MAYONNAISE<br>FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON<br>BEIGNET DE CHOU-FLEUR<br>GOUDA BIO (à portionner)<br>CANTAL AOP (à portionner)<br>COMPOTE POMME HVE<br>COMPOTE POMME-ABRICOT  | HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE<br>BOULETTES DE VEAU SAUCE TEX-MEX<br>POMMES DE TERRE SAUTÉES<br>SAINT PAULIN (à portionner)<br>KIWI                | VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner)<br>RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE TOMATE<br>SUISSE FRUITÉ<br>SUISSE SUCRÉ<br>CLÉMENTINE<br>FRUIT DE SAISON   | CHOU CHINOIS VINAIGRETTE<br>CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE<br>SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES<br>EMMENTAL BIO (à portionner)<br>TOMME GRISE (à portionner)<br>CRÊPE DE LA CHANDELEUR                           |
| du 3 au 7                  | TABOULÉ (semoule bio)<br>SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE<br>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AUX OIGNONS<br>CAROTTES PERSILLÉES<br>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)<br>BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)<br>POIRE<br>FRUIT DE SAISON                           | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE<br>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE<br>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)<br>PURÉE DE BUTTERNUT<br>EDAM BIO (à portionner)<br>SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)<br>FROMAGE BLANC AROMATISÉ<br>FROMAGE BLANC SUCRÉ | SAUCISSON À L'AIL*<br>FILET DE COLIN SAUCE ANETH<br>MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL<br>CANTAL AOP (à portionner)<br>ORANGE       | Kebab party<br>SALADE VERTE VINAIGRETTE<br>PAIN PITA, LAMELLES KEBAB ET SAUCE PITA<br>POTATOES<br>SAMOS<br>MILKSHAKE BANANE BIO CHOCOLAT (à portionner)                                       | CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE<br>CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE<br>BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE<br>RIZ BIO<br>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)<br>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)  |
| FÉVRIER 2025<br>du 8 au 23 | VACANCES D'HIVER : du 8 au 23 février 2025   |  |  |   |  |
| du 24 au 28                | SALADE CAMPAGNARDE (PDT, oeuf, cornichon)<br>TABOULÉ (semoule bio)<br>POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON<br>HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES<br>BRIE EN POINTE (à portionner)<br>COULOMMIERS (à portionner)<br>POMME<br>FRUIT DE SAISON          | CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE<br>SALADE VERTE VINAIGRETTE<br>AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY<br>BROCOLIS À LA BÉCHAMEL<br>SAINT NECTAIRE (à portionner)<br>EDAM (à portionner)<br>ÉCLAIR CHOCOLAT  | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AUX OIGNONS<br>PÉPINETTES<br>TOMME GRISE (à portionner)<br>CLÉMENTINE                 | RILLETES DE THON<br>OEUF DUR ET MAYONNAISE<br>JAMBON BLANC*<br>POMMES DE TERRE NOISETTE ET KETCHUP<br>SUISSE SUCRÉ<br>SUISSE AROMATISÉ<br>COMPOTE POMME PASSION<br>COMPOTE POMME HVE          | VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner)<br>LASAGNES DE LÉGUMES<br>EMMENTAL BIO (à portionner)<br>MAASDAM BIO (à portionner)<br>YAOURT SUCRÉ<br>FROMAGE BLANC SUCRÉ   |
| MARS 2025<br>du 3 au 7     | CAROTTES RÂPÉES (HVE, locales) VINAIGRETTE<br>CHOU BLANC BIO RÂPÉ (local) VINAIGRETTE<br>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE<br>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)<br>POIRE<br>FRUIT DE SAISON   | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE<br>COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE<br>SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRÈME<br>PURÉE DE POTIMARRON<br>MIMOLETTE (à portionner)<br>SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)<br>BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE                                    | LENTILLONS BIO (régional) VINAIGRETTE<br>PILONS DE POULET AU THYM<br>CAROTTES VICHY<br>FROMAGE PORTION<br>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)     | CAKE MOZZARELLA-BASILIC (à portionner)<br>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AIGRE-DOUCE<br>PETITS POIS AU JUS<br>YAOURT SUCRÉ<br>FROMAGE BLANC SUCRÉ<br>FRUIT DE SAISON<br>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX | SALADE VERTE VINAIGRETTE<br>RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE<br>BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE<br>RIZ BIO<br>TOMME BLANCHE (à portionner)<br>SAINT PAULIN (à portionner)<br>CRÈME DESSERT VANILLE<br>CRÈME DESSERT CHOCOLAT                           |

\*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."