

Menu STANDARD du 30 janvier au 5 février

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 30 jan.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Salade piémontaise BOULETTES DE BOEUF SAUCE BEARNAISE Jardinière de légumes Yaourt brassé Pomme Yaourt nature	Potage Freneuse Salade de pousses de soja & tomate EMINCE DE DINDE AU JUS Coquillettes Cantafrais Ananas frais Compote de poire pot
Mar. 31 jan.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Pâté de campagne(*) ROGNONS DE BOEUF SAUCE PORTO Courgettes à l'estragon Tomme noire à la coupe Kiwi	Potage Fontange Céleri râpé à l'indienne BRANDADE DE MORUE (PLAT COMPLET) Yaourt nature Tarte au chocolat Compote pomme-fraise pot
Mer. 01 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Feuilleté hot-dog* Carottes râpées vinaigrette STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE MADERE Pommes rösti Yaourt onctueux nature Eclair à la vanille Yaourt nature	Potage Andabuse Salade de pâtes au surimi ECHINE DE PORC AU JUS(*) Endives braisées Saint Paulin à la coupe Poire Compote pomme-cassis pot
Jeu. 02 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Fenouil émincé à l'ancienne KEFTA D'AGNEAU AU JUS Semoule Pyrénées à la coupe Crème dessert pistache Yaourt nature	Potage Santé Macédoine mayonnaise CRUMBLE DE POISSON Chou-fleur persillé Yaourt aromatisé Banane Compote pomme-pruneaux pot
Ven. 03 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Salade du jardin PAUPIETTE DE VEAU A L'ANCIENNE Riz créole Tomme blanche à la coupe Mousse au chocolat Yaourt nature	Potage Cultivateur Salade orientale OMELETTE AUX OIGNONS Ratatouille Yaourt brassé Pomme Compote de poire pot
Sam. 04 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Salade de Torti tricolores aux herbes PANE BLE EMMENTAL EPINARDS Macaroni Saint morêt Eclair café Yaourt nature	Potage Cultivateur Salade de navets vinaigrette SAUCISSE FUMÉE & Chou vert braisé* (Plat Complet) Fromage blanc Orange Compote de pomme pot
Dim. 05 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte thon tomate Betteraves cuites vinaigrette à l'estragon COEUR DE COLIN SAUCE MIEL GINGEMBRE Blettes à la tomate Fromage frais gourmand Clémentines Yaourt nature	Potage Liégeois Salade waldorf AIGUILLETES DE POULET AU JUS Lentilles Emmental à la coupe Fromage blanc confiture d'abricots Compote pomme-ananas pot

SALADES COMPOSEES disponibles du mercredi 1er au 5 janvier 2023

Salade Parisienne* Salade composée - champignons de paris - Concombre - Jambon - Dés d'emmental - Tomate - Concombre

Salade Végétarienne Salade composée - Carottes - Nouille chinoise - Chou blanc - Radis - champignons - Cacahuète - Tomate - Vinaigrette

* contient du porc

Menu STANDARD du 6 février au 12 février

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 06 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Taboulé marocain ROTI DE BOEUF SAUCE COCOTTE Haricots verts Fromage blanc Kiwi Yaourt nature	Potage Champignons Salade verte TARTE AUX POIREAUX (PLAT COMPLET) Carré fondu président Crème dessert vanille Compote de pomme pot
Mar. 07 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Rillettes et cornichons(*) SAUMONETTE SAUCE PROVENCALE Epinards à la béchamel Bûche à la coupe Orange	Potage Nissarde Courgettes râpées au basilic TOMATES FARCIES AU JUS Riz créole Yaourt nature Tarte normande Compote pomme-banane pot
Mer. 08 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Buns à l'emmental Céleri râpé sauce aurore JAMBON SAUCE BRUNE(*) Chou vert braisé Morbier à la coupe Gâteau basque Yaourt nature	Potage Tous légumes Salade tricolore LASAGNE BOLOGNAISE VBF (PLAT COM..) Fromage frais gourmand Clémentines Compote pomme-framboise pot
Jeu. 09 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Duo de charcuterie & cornichons(*) QUENELLES DE BROCHET SAUCE NICOI.. Haricots plats aux épices Yaourt aromatisé Banane Yaourt nature	Potage Choisy Salade verte POMME DE TERRE FARCIE AU JUS Epinards à la crème Gouda à la coupe Crème dessert pralinée Compote pomme-coing pot
Ven. 10 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Salade de pousses de soja & tomate MERGUEZ Semoule au curcuma Duo de fromage Fromage blanc à la vanille Yaourt nature	Potage Parisien Terrine de poisson COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE(*) Ecrasé de carottes Petits suisses Poire Compote pomme-abricot pot
Sam. 11 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Velouté de carottes au cumin Filet de colin salade et citron PAVE DE POISSON BORDELAISE Écrasé de carottes (Plat Complet) Vache qui rit Liégeois chocolat Yaourt nature	Potage Parisien Salade de Torti tricolores aux herbes BOULETTES DE BŒUF AU JUS Purée Yaourt onctueux nature Clémentines Compote de pomme pot
Dim. 12 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tarte au fromage Endives émincées à la ciboulette HAMBURGER DE BOEUF AU JUS Jardinière de légumes Mousse de lait nature Pomme Yaourt nature	Potage Niçoise Petits pois à la menthe FILET DE COLIN SAUCE GRENOBLOISE Pâtes Camembert à la coupe Flan nappé caramel Compote de poire pot

SALADES COMPOSÉES disponibles du mercredi 8 au 12 février 2023

Salade Parisienne* Salade composée - champignons de paris - Concombre - Jambon - Dés d'emmental - Tomate - Concombre

Salade Végétarienne Salade composée - Carottes - Nouille chinoise - Chou blanc - Radis - champignons - Cacahuète - Tomate - Vinaigrette

* contient du porc

Menu STANDARD du 13 février au 19 février

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 13 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Cœurs de palmiers vinaigrette CUISSE DE POULET AU JUS Flageolets Yaourt nature Clémentines	Potage Soubise Salade farandole OEUF BROUILLES AUX OIGNONS Courgettes à la tomate Petit moulé nature Liégeois chocolat Compote pomme-cassis pot
Mar. 14 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Radis EMINCE DE BOEUF AU JUS CORSE Haricots beurre persillés Tomme noire à la coupe Gaufre sauce chocolat Yaourt nature	Potage Haricots verts et marjolaine Mousse de canard MOULES MARINIÈRE Torti Yaourt brassé Poire Compote de pomme pot
Mer. 15 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Pizza tomate fromage Cœur de palmier & tomate COEUR DE COLIN SAUCE SAFRANÉE Duo de carottes Cœur de lion Tarte au chocolat Yaourt nature	Potage Mimosa Chou blanc râpé vinaigrette STEAK HACHE DE BOEUF AU JUS Lentilles (végétarien) Mousse de lait nature Pomme Compote de pomme pot
Jeu. 16 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Velouté de carottes au cumin Haricots verts vinaigrette NUGGETS DE BLE Chou-fleur béchamel Tomme blanche à la coupe Crème dessert vanille Yaourt nature	Potage Oignons Salade verte RISOTTO DE DINDE ET EMMENTAL (PLAT COMPLET) Fromage blanc Orange Compote pomme-coing pot
Ven. 17 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Oeuf dur sauce aurore ROTI DE PORC SAUCE AUX BAIES DE GE... Pommes dauphinoises Saint nectaire à la coupe Paris-Brest Yaourt nature	Potage Parmentier Concombre tzatziki OMELETTE PROVENCALE Ratatouille Yaourt à la grecque Banane Compote de pomme pot
Sam. 18 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Céleri râpé sauce rémoulade FILET DE COLIN SAUCE A L'OSEILLE Epinards à la muscade Saint Môret Flan vanille Yaourt nature	Potage Parmentier Salade de Torti tricolores aux herbes PIZZA TOMATE FROMAGE & CHAMPIGN... (Plat Complet) Petits Suisses Kiwi Compote de pomme-fraise pot
Dim. 19 fév.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Crêpe aux champignons Salade de boulgour aux petits légumes FILET DE POULET AU JUS Endives braisées Yaourt aromatisé Clémentines Yaourt nature	Potage Dubarry Salade de navets vinaigrette PAUPIETTE DU PECHEUR SAUCE NANTU... Macaroni Emmental à la coupe Crème dessert chocolat Compote de poire pot

SALADES COMPOSÉES disponibles du 15 au 19 février 2023

Salade Cesar	Salade composée - Tomate - Croutons - Rôti - de dinde - Anchois - Emmental - Oeuf dur - Olives noires
Salade Végétarienne	Salade composée - Pommes de terre - Oeuf - Tomate - Mayonnaise - Cornichon - Olives noires - Câpres

* contient du porc