

Menu 5 éléments

- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 04 jan. MACEDOINE DE LEGUMES RAVIOLIS & FROMAGE RAPE BIO - VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE POMME	mardi 05 jan. REPAS VÉGÉ POTAGE DUBARRY NUGGETS DE BLÉ PETITS-POIS CAROTTES MONTCADI A LA COUPE CLEMENTINES	jeudi 07 jan. ÉPIPHANIE CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE A L'ORANGE MIGNON DE POULET SAUCE BASQUAISE SEMOULE BIO SUISSE SUCRÉ GALETTE DES ROIS	vendredi 08 jan. PATE EN CROUTE ET CORNICHONS POISSON MEUNIERE RIZ EPINARD BECHAMEL CAMEMBERT BIO KIVI BIO
lundi 11 jan. CELERI REMOULADE SAUTÉ DE BOEUF SAUCE CHARCUTIERE GRATIN DE POMME DE TERRE CARRÉ FONDU MOUSSE CHOCOLAT	mardi 12 jan. OEUF DUR MAYONNAISE SAUCISSE DE POULET LENTILLES CUISINÉES CARRE DE L'EST POMME	jeudi 14 jan. SALADEVERTE VINAIGRETTE ECHALOTE HACHI PARMENTIER - EMMENTAL BIO A LA COUPE FROMAGE BLANC AROMATISE	vendredi 15 jan. REPAS VÉGÉ CREME DE POTIRON PALET VEGETARIEN MARAICHER GRATIN DE CHOU FLEUR / PDT YAOURT NATURE SUCRE BANANE BIO
lundi 18 jan. BETTERAVE BIO VINAIGRETTE BOULES DE BOEUF BIO SAUCE CHAMPIGNONS CAROTTES A LA CREME POMMES DE TERRE FRAIDOU GELIFIEVANILLE	mardi 19 jan. REPAS VÉGÉ POTAGE LÉGUMES TARTIFLETTE AU FROMAGE - PETIT SUISSE NATURE SUCRE ANANAS	jeudi 21 jan. CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE CORDON BLEU PETITS POIS AU MAIS YAOURT SUCRE CAKE POMMES & CANELLE	vendredi 22 jan. CREPE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE RIZ PILAF MASDAAM BIO A LA COUPE POIRE
mardi 25 jan. REPAS VÉGÉ MACEDOINE MAYONNAISE PALET VEGETARIEN EPINARD BECHAMEL POMMES DE TERRE BOURSIN NATURE CLEMENTINE	mardi 26 jan. CELERI VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CUMIN JAMBON BLANC - PUREE CAMEMBERT BIO LIEGEOIS CHOCOLAT	jeudi 28 jan. ESCALE EN ITALIE SALADEVERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE LASAGNES BOLOGNAISE - TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC ET STRACCIATELLA	vendredi 29 jan. POTAGE TOMATE BASILIC BOULES D'AGNEAU SAUCE TAJINE FLAGEOLETS A LA TOMATE CHANTAILLOU KIVI BIO

lundi 01 fév. TABOULÉ PICCATAS DEVOLAILLE HARICOT VERT / HARICOT BEURRE VACHE QUI RIT BIO POMME	mardi 02 fév. CHANDELEUR CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE A L'ORANGE ROTI DE BOEUF PUREE DE LEGUMES PETIT SUISSE SUCRÉ CREPE CHOCOLAT	jeudi 04 fév. CHOU FLEUR VINAIGRETTE FACON GRIBICHE GRATIN DE KNACKI PDT - MIMOLETTE A LA COUPE SALADE DE FRUITS FRAIS	vendredi 05 fév. FRIAND FROMAGE POISSON MARINÉ BLÉ BIO COULOMMIER ORANGE BIO
lundi 08 fév. SOUPE A L'OIGNON PAUPIETTE DEVEAU SAUCE MOUTARDE LENTILLES CUISINÉES PETIT MOULE NATURE FLAN CHOCOLAT	mardi 09 fév. CERVELAS NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES LEGUMES POT AU FEU EMMENTAL BIO A LA COUPE BANANE BIO	jeudi 11 fév. REPAS MONTAGNARD SALADEVERTE VINAIGRETTE AU MIEL CROZIFLETTE AUX LARDONS - TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC CREME DE MARRON	vendredi 12 fév. CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE ECHALOTE STEAK DE SOJA POMMES DE TERRE CREME CIBOULETTE YAOURT NATURE SUCRE GAUFRE LIEGEOISE
lundi 15 fév. BETTERAVE BIO VINAIGRETTE GOULASH HONGROISE GRATIN DE CHOU FLEUR/PDT GOUDA A LA COUPE FLAN CARAMEL	mardi 16 fév. REPAS VÉGÉ POTAGE CRECY NUGGETS DE BLÉ FRITES / KETCHUP CAMEMBERT BIO POIRE	jeudi 18 fév. CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE FLAGEOLETS CUISINES PETIT SUISSE SUCRE CAKE AU CHOCOLAT	vendredi 19 fév. OEUF DUR MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON - CHANTENEIGE COMPOTE DE POMME

LÉGENDE :	Régional	Recette cuisinée	Plat signature	 Repas végétarien
	Viande française	Repas à thème	Bio	