

Menus du 21 Février au 8 Avril 2022



	Du 21 au 25 Février	Du 28/02 au 4 Mars	Du 7 au 11 Mars	Du 14 au 18 Mars	Du 21 au 25 Mars	Du 28/03 au 1er Avril	Du 4 au 8 Avril
L U N D I	Carottes râpées		Potage crécy			Macédoine	
	Raviolis épinards	Sauté de volaille au curry	Hachis parmentier	Boulettes	Sauté de porc (P) aux oignons	Escalope de poulet	Paupiette de veau
	Emmental râpé	Pommes sautées, haricots verts	Salade	Semoule Légumes couscous	Pommes de terre Choux rouges aux pommes	Tortis, emmental râpé Sauce colombo	Pommes de terre
M A R D I	Yaourt nature sucré	Camembert	Crème dessert vanille	Fromage frais	Gouda	Brassé aux fruits	Fromage frais
		Fruit de saison		Fruit de saison	Tarte au sucre		Fruit de saison
		Betteraves rouges	Salade de choux rouges	Coleslaw	Salade d'endives au fromage		Salade mêlée aux croûtons
J E U D I	Colin meunière (MSC)	Spaghettis à la Carbonara	Galette végétale	Gratiné de poisson (MSC)	Emincé de volaille	Omelette	Dos de colin
	Purée de potiron, sauce à l'Aneth	Emmental râpé	Boulgour aux petits légumes Sauce	Riz	Semoule, piperade	Riz, Ratatouille	Riz, sauce aux poireaux
	Mimolette	Cake aux pépites de chocolat	Yop	Mousse au chocolat	Crème dessert vanille	Carré	Flan au chocolat
V E N D R E D I	Fruit de saison	Potage à la tomate	Céleri rémoulade	Potage aux poireaux	Carottes râpées (HVE)	Potage du Barry	Betteraves rouges
	Hamburger	Pot au feu	Jambon (P)	Rôti de dinde au thym	Carbonade	Saucisse (P)	Rôti de porc (P)
	Pommes américaines Salade, ketchup	Pommes de terre	Farfalles Emmental râpé, Sauce dijonnaise	Pommes röstis Petits pois	Macaronis Emmental râpé	Purée au lait Sauce moutarde	Pommes de terre Sauce aux olives
P R O D U I T S L A B E L I S É S	Flan chocolat	Fromage blanc nature sucré	Salade de fruits	Nappé caramel	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Duo de carottes (HVE)
	Potage cultivateur	Macédoine		Betteraves rouges	Potage au potiron	Menu Anglais	Salade waldorf
	Rougail saucisses (P)	Omelette	Beignet de calamars à la Romaine	Aiguillette de blé au fromage	Dahl de lentilles	Coleslaw (carottes HVE)	Croque veggie à la tomate
Riz	Semoule, ratatouille	Pommes de terre, salade Sauce tartare	Coquillettes, sauce tomate	Riz, sauce	Poisson façon fish'n chips (MSC)	Farfalles, emmental râpé Sauce aux poivrons	
Brassé aux fruits	Yaourt aromatisé	Edam	Fruit de saison	Compote	Yaourt nature sucré	Crumble aux pommes	Compote de fruits

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés