

Menus du 4 janvier au 19 février 2021

Menu 4 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 dérivées pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 04 jan. MACEDOINE DE LEGUMES RAVIOLIS & FROMAGE RAPE BIO COMPOTE DE POMME	mardi 05 jan. REPAS VEGE POTAGE DUBARRY NUGGETS DE BLE PETITS-POIS CAROTTES CLEMANTINES	jeudi 07 jan. EPIPHANIE CAROTTE RAPE VINAIGRETTE A L'ORANGE MIGNON DE POULET SAUCE BASQUAISE SEMIOULE BIO GALETTE DES ROIS	vendredi 08 jan. PATE EN CROUTE ET CORNICHONS POISSON MEUNIERE RIZ EPINARD BECHAMEL KIWI BIO
lundi 11 jan. CELERI REMOULADE SAUTÉ DE BOEUF SAUCE CHARCUTIERE GRATIN DE POMME DE TERRE MOUSSE CHOCOLAT	mardi 12 jan. OEUF DUR MAYONNAISE SAUCISSE DE POULET LENTILLES CUISINÉES POMME	jeudi 14 jan. SALADE VERTE VINAIGRETTE ECHALOTE HACHI PARMENTIER FROMAGE BLANC AROMATISE	vendredi 15 jan. REPAS VEGE CREME DE POTIRON PALET VEGETARIEN MARAICHER GRATIN DE CHOU FLEUR / PDT BANANE BIO
lundi 18 jan. BETTERAVE BIO VINAIGRETTE BOULES DE BOEUF BIO SAUCE CHAMPIGNONS CAROTTES A LA CREME POMMES DE TERRE GELIFIE VANILLE	mardi 19 jan. REPAS VEGE POTAGE LEGUMES TARTIFLETTE AU FROMAGE ANANAS	jeudi 21 jan. CAROTTE RAPE VINAIGRETTE CORDON BLEU PETITS POIS AU MAIS CAKE POMMES & CANELLE	vendredi 22 jan. CREPE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE RIZ PILAF POIRE
mardi 25 jan. REPAS VEGE MACEDOINE MAYONNAISE PALET VEGETARIEN EPINARD BECHAMEL POMMES DE TERRE CLEMANTINE	mardi 26 jan. CELERI VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CUMIN JAMBON BLANC PUREE LIEGEOIS CHOCOLAT	jeudi 28 jan. ESCALE EN ITALIE SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE LASAGNES BOLOGNAISE FROMAGE BLANC ET STRACCIATELLA	vendredi 29 jan. POTAGE TOMATE BASILIC BOULES D'AGNEAU SAUCE TAJINE FLAGEOLETS A LA TOMATE KIWI BIO

lundi 01 fév. TABOULÉ PICCATAS DEVOLAILE HARICOT VERT / HARICOT BEURRE POMME	mardi 02 fév. CHANDELEUR CAROTTE RAPE VINAIGRETTE A L'ORANGE ROTI DE BOEUF PUREE DE LEGUMES CREPE CHOCOLAT	jeudi 04 fév. CHOU FLEUR VINAIGRETTE FACON GRIBICHE GRATIN DE KNACKI PDT SALADE DE FRUITS FRAIS	vendredi 05 fév. FRIAND FROMAGE POISSON MARINE BLE BIO ORANGE BIO
lundi 08 fév. SOUPE A L'OIGNON PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE LENTILLES CUISINÉES FLAN CHOCOLAT	mardi 09 fév. CERVELAS NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES LEGUMES POT AU FEU BANANE BIO	jeudi 11 fév. REPAS MONTAGNARD SALADE VERTE VINAIGRETTE AU MIEL CROZIFLETTE AUX LARDONS FROMAGE BLANC CREME DE MARRON	vendredi 12 fév. CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE ECHALOTE STEAK DE SOJA POMMES DE TERRE CREME CIBOULETTE GAUFRE LIEGEOISE
lundi 15 fév. BETTERAVE BIO VINAIGRETTE GOULASH HONGROISE GRATIN DE CHOU FLEUR/PDT FLAN CARAMEL	mardi 16 fév. REPAS VEGE POTAGE CRECY NUGGETS DE BLE FRITES FOUR / KETCHUP POIRE	jeudi 18 fév. CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE FLAGEOLETS CUISINES CAKE AU CHOCOLAT	vendredi 19 fév. OEUF DUR MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON COMPOTE DE POMME

LÉGENDE :

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

