



MENUS JANVIER

	MARDI 03 JANVIER	MERCREDI 04 JANVIER	JEUDI 05 JANVIER	VENDREDI 06 JANVIER
	TABOULE A L'ORIENTALE STEAK HACHE BROCOLIS FROMAGE FRUIT FRAIS	SALADE VERTE PIZZA 4 FROMAGE FROMAGE BLANC BIO QUATRE QUART AUX FRUITS	SOUPE DE LEGUMES PAVE VEGETAL POMME CAMPAGNARDES YAOURT SUCRE	MACEDOINE DE LEGUMES DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DE CHOUX FLEURS FROMAGE GALETTE DES ROIS
LUNDI 09 JANVIER	MARDI 10 JANVIER	MERCREDI 11 JANVIER	JEUDI 12 JANVIER	VENDREDI 13 JANVIER
OMELETTE BIO AU FROMAGE HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BEIGNET CHOCO/NOISETTE	CAROTTES RAPEES BIO BURGER DE VEAU GRATIN DE COURGES BIO FROMAGE BLANC BIO FRUIT FRAIS	SALADE VERTE BIO PEPITES DE COLIN AUX EPINARDS MELANGE CEREALES GOURMANDES FROMAGE FRAIS FONDANT AU CHOCOLAT	SOUPE DE LEGUMES PICCATAS DE POULET GNOCCHIS BIO TARTE NOIX DE PECAN	CONCOMBRES VINAIGRETTE FISH & CHIPS SAUCE TARTARE RIZ PILAF YAOURT AUX FRUITS BIO
LUNDI 16 JANVIER	MARDI 17 JANVIER	MERCREDI 18 JANVIER	JEUDI 19 JANVIER	VENDREDI 20 JANVIER
SALADE VERTE BIO CORDON BLEU DE POULET COURGETTES SAUTEES FROMAGE BLANC BIO FRUIT FRAIS	BURGER DE VEAU PÂTES PETIT EPEAUTRE BIO FROMAGE RAPE FROMAGE ECLAIR AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE OMELETTE BIO AUX FINES HERBES PUREE DE POMMES DE TERRE BIO CREME DESSERT	TARTE 3 FROMAGES CARBONNADE FLAMANDE POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT SUCRE COMPOTE	PATE DE CAMPAGNE PAVE DE COLIN SAUCE BORDELAISE HARICOTS BEURRE FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT
LUNDI 23 JANVIER	MARDI 24 JANVIER	MERCREDI 25 JANVIER	JEUDI 26 JANVIER	VENDREDI 27 JANVIER
NOUVEL AN CHINOIS NEMS LEGUMES / SAMOUSA BŒUF CURRY PICCATAS DE POULET SESAME SOJA RIZ CANTONNAIS TARTE ANANAS / COCO	SOUPE VOLAILLE VERMICELLES BOULETTES VEGETALES COURGETTES PROVENCALES FROMAGE FRUIT FRAIS	SALADE VERTE CROQUE MONSIEUR MELANGE LEGUMES CROQUANTS FROMAGE BLANC COKTAIL DE FRUITS	CONCOMBRES VINAIGRETTE OMELETTE BIO AU FROMAGE TORTIS BIO FROMAGE RAPE MOUSSE AU CHOCOLAT	TABOULE A L'ORIENTALE FILET DE MERLU MEUNIERE GRATIN DE CHOUX FLEURS YAOURT AUX FRUITS BIO
LUNDI 30 JANVIER	MARDI 31 JANVIER	MERCREDI 01 FEVRIER	JEUDI 02 FEVRIER	VENDREDI 03 FEVRIER
MACEDOINE DE LEGUMES PILONS DE POULET AUX HERBES BROCOLIS BIO FROMAGE TARTE AUX POMMES	SALADE VERTE SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON PÂTES BIO FROMAGE RAPE FRUIT FRAIS	SALADE COLESLAW BOULETTES THAÏ HARICOTS VERTS FROMAGE FRAIS FLAN PATISSIER	REPAS CHANDELEUR SALADE VERTE VINAIGRETTE CREPE DINDE/EMMENTAL OU CREPE EMMENTAL/ MOZZARELLA CREPE DESSERT	BETTERAVES VINAIGRETTE TOMATO FISH GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE COMPOTE



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

1