

# Menus du 06 janvier au 07 mars 2025

api

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé



JANVIER

FÉVRIER - MARS

DU 06/01 AU 10/01

DU 13/01 AU 17/01

DU 20/01 AU 24/01

DU 27/01 AU 31/01

DU 03/02 AU 07/02

DU 24/02 AU 28/02

DU 03/03 AU 07/03

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  
SAUCISSE DE STRASOURG (\*omelette)  
CHOUROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)  
BRIE EN POINTE (à portionner)  
MOUSSE AU CHOCOLAT

CAROTTES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉES  
TORTELLONI BIO POMODORE MOZZARELLA SAUCE TOMATE  
EMMENTAL (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

SALADE VERTE VINAIGRETTE  
AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY (\*quenelles natures sauce du jour)  
PETITS POIS AU JUS  
VERRE DE LAIT BIO (à portionner)  
GALETTE DES ROIS (à portionner)

OEUF DUR MAYONNAISE  
GRATIN AUX ALLUMETTES DE DINDE FAÇON TARTIFLETTE (\*gratin de pommes de terre au fromage façon tartiflette)  
PONT L'EVÊQUE (à portionner)  
COMPOTE POMME-BANANE

CÉLERI HVE RÂPÉ (régional) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
COULOUMIERS (à portionner)  
YAOURT AROMATISÉ

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN  
POMMES SAUTÉES  
CANTAL AOP (à portionner)  
COMPOTE POMME HVE

PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  
CARBONADE DE BŒUF (OF) (\*galette végétale sauce du jour)  
CAROTTES VICHY  
TOMME NOIRE IGP (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

CHOU ROUGE VINAIGRETTE  
SAUTE DE PORC (OF) A L'ANCIENNE (\*omelette)  
HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE  
PETIT SUISSE SUCRÉ  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANNELLE DU CHEF (à portionner)

ON PASSE À L'ORANGE !

TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio)  
FILET DE POISSON PANÉ  
CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL  
CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  
BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) (\*stick mozzarella)  
LENTILLONS BIO  
MAASDAM BIO (à portionner)  
FLAN VANILLE

VELOUTÉ DE CAROTTES (à portionner)  
GRATIN DE COQUILLETES BIO AUX DES DE VOLAILLE AU POTIRON ET AU CHEDDAR (\*gratin de coquillettes BIO au potiron et cheddar)  
MIMOLETTE (à portionner)  
ORANGE

SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  
QUENELLE NATURE SAUCE AUREORE  
PETITS POIS  
YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  
BEIGNET AUX POMMES

VELOUTÉ DE POTIMARRON (à portionner)  
SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE MOUTARDE (\*galette végétale sauce du jour)  
SEMOULE BIO  
SUISSE FRUITÉ  
FRUIT DE SAISON

PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS (\*œufs durs mayonnaise)  
FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON  
POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BÉCHAMEL  
GOUDA BIO (à portionner)  
COMPOTE POMME HVE

COLESLAW VINAIGRETTE (carottes et choux locaux)  
GRATIN DE GNOCCHIS A LA PROVENCALE  
COULOMMIERS  
FROMAGE BLANC SUCRÉ

RADIS ÉMINCÉ VINAIGRETTE  
SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO (\*quenelles nature sauce du jour)  
HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE  
EMMENTAL BIO (à portionner)  
CRÊPE DE LA CHANDELEUR

BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  
BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) (\*stick mozzarella)  
PURÉE DE BUTTERNUT  
EDAM BIO (à portionner)  
FROMAGE BLANC AROMATISÉ

MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  
COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RAPÉ  
YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

TABOULÉ (semoule bio)  
SAUTÉ DE BŒUF (OF) SAUCE BARBECUE (\*boulettes végétales sauce du jour)  
CAROTTES PERSILLÉES  
CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  
COMPOTE POMME HVE

SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  
PAIN PITA, LAMELLES KEBAB ET SAUCE PITA (\*filet de poisson pané et pain pitta)  
POTATOES  
SAMOS  
MILK-SHAKE BANANE BIO CHOCOLAT (à portionner)

VACANCES D'HIVER

SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET CORNICHONS  
POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC  
HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES  
COULOMMIERS  
FRUIT DE SAISON

OEUF DUR ET MAYONNAISE  
JAMBON BLANC (\*boulettes végétarienne sauce du jour)  
POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET MAYONNAISE  
SAINT NECTAIRE (à portionner)  
YAOURT SUCRÉ BIO

CÉLERI HVE RÂPÉ (local) VINAIGRETTE  
AIGUILLETES DE POULET AU CURRY (\*nuggets de blé)  
BROCOLIS À LA BÉCHAMEL  
SUISSE SUCRÉ  
ECLAIR VANILLE

POTAGE DE BUTTERNUT (à portionner)  
TORTELLONI BIO POMODORE MOZZARELLA SAUCE TOMATE  
EMMENTAL BIO (à portionner)  
COMPOTE POMME PASSION

CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE  
SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRÈME (\*galette végétarienne sauce du jour)  
SEMOULE BIO  
CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

SALADE VERTE VINAIGRETTE  
BOULETTES DE BŒUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE (\*boulettes végétarienne sauce du jour)  
PURÉE DE POTIMARRON  
MIMOLETTE (à portionner)  
BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE

BETTERAVES BIO ROUGE VINAIGRETTE  
QUENELLES NATURES SAUCE NANTUA  
RIZ BIO JAUNE  
TOMME BLANCHE (à portionner)  
CRÈME DESSERT VANILLE

TARTE AU FROMAGE DU CHEF (à portionner)  
SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE AIGRE DOUCE (\*pané du fromager)  
PETITS POIS AU JUS  
SUISSE SUCRÉ  
FRUIT DE SAISON