



MENU DU 27 JANVIER AU 21 FEVRIER 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27 janvier	Chou blanc rémoulade	Bœuf bourguignon, carottes au jus	Edam bio	Semoule au lait maison
Mardi 28 janvier	 Tomates vinaigrette	Cassoulet végétal	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mercredi 29 janvier	Macédoine vinaigrette	Escalope de dinde, Haricots beurre et tortis	Gouda	Brioche façon pain perdu
Jeudi 30 janvier	Duo céleri carotte	Jambon blanc, pommes quartines	Cantadou	Fruit de saison
Vendredi 31 janvier	Betteraves au fromage	Filet de Hoki à la crème, blé pilaff	Petit Louis tartine	Compote pomme coing
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 3 février	Taboulé	Rôti de dinde froid, chou-fleur béchamel	Emmental	Fruit de saison
Mardi 4 février	 Carottes rapées au maïs	Omelette, petits pois à l'estragon	Six de Savoie	Cocktail de fruits
Mercredi 5 février	Concombre bulgare	Cuisse de poulet à l'orientale, légumes de couscous, semoule		Fromage blanc aux fruits
Jeudi 6 février	Salade verte	Rôti de bœuf sauce lyonnaise, purée mousseline	Yaourt sucré	Fruit de saison
Vendredi 7 février	Crêpe au fromage	Filet de colin, jeunes carottes, riz créole au beurre	Chanteneige	Crêpe fourrée chocolat
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 10 février	Surimi bellevue	Sauté de veau olives et citron, flageolets	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mardi 11 février	 Salade monégasque	Spaghettis végétales carbonara		Compote pomme banane
Mercredi 12 février	Céleri frais rémoulade	Langue sauce charcutière, purée de carottes		Mousse au chocolat au lait
Jeudi 13 février	Tomates vinaigrette	Escalope de dinde à la crème, épinards et riz créole	Emmental	Eclair au chocolat
Vendredi 14 février	Chou blanc et raisins secs	Blanquette de colin aux poireaux, pommes de terre persillées	Camembert	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 17 février	Saucisson à l'ail	Echine de porc salée, gratin de pommes de terre courgettes	Petit suisse sucré	Fruit de saison
Mardi 18 février	Carottes rapées vinaigrette	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Carré framboise
Mercredi 19 février	Chou fleur ravigote	Pizza végétarienne, salade verte	Mimolette	Crème dessert vanille
Jeudi 20 février	Salade de thon et tomate	Galopin de veau sauce forestière, brocolis et pommes de terre	Yaourt sucré	Ile flottante
Vendredi 21 février	 Concombre bulgare	Dahl de lentilles corail, riz créole	Carré fondu	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)
Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)

