







Menus du 31 janvier au 25 février 2022

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 31 janvier	Chou rouge aux pommes (PDS)	Bœuf bourguignon, carottes au jus (PDS)	Edam	Riz au lait maison
Mardi 1er février	 Taboulé	Omelette, petits pois aux oignons	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mercredi 2 février	Concombre bulgare	Longe de porc à la Lyonnaise, courgettes béchamel, mousseline	Gouda	Poire au sirop
Jeudi 3 février	Betteraves vinaigrette	Cuisse de poulet au paprika, julienne de légumes, blé pilaff	Cantadou	Crêpes
Vendredi 4 février	Duo céleri carottes (PDS)	Pavé de merlu à la crème, pommes de terre persillées	Carré croc lait	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 7 février	Saucisson à l'aïl	Echines de porc aux herbes, chou-fleur persillé	Emmental	Fruit de saison
Mardi 8 février	 Lentilles vinaigrette	Raviolis de légumes	Yaourt sucré	Cocktail de fruits
Mercredi 9 février	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Escalope de dinde basquaise, légumes couscous et semoule de blé		Fromage blanc aromatisé
Jeudi 10 février	Salade de mâche (PDS)	Sauté de veau sauce forestière, poêlée de légumes maison	Six de savoie	Tarte flan
Vendredi 11 février	Macédoine mayonnaise	Brandade de poisson	Chanteneigne	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 14 février	Rouleau de surimi mayonnaise	Bœuf braisé, flageolets	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mardi 15 février	 Haricots verts vinaigrette	Pané fromager, ratatouille, boulgour		Compote pomme banane
Mercredi 16 février	Celeri frais rémoulade	Cuisse de poulet aux herbes, épinards à la crème, pommes de terre		Crème dessert vanille
Jeudi 17 février	Salade monégasque	Langue sauce charcutière, purée de carottes	Emmental	Carré abricot
Vendredi 18 février	Chou blanc campagnard	Filet de colin à la Nantaise, riz créole au beurre	Camembert	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 21 février	Crêpe au fromage	Rôti de dinde froid, gratin de courgettes et pommes de terre	Camembert	Fruit de saison
Mardi 22 février	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Poisson pané, haricots verts persillés, farfalles au beurre		Petits suisses fruités
Mercredi 23 février	Salade mexicaine mayonnaise	Rôti de bœuf sauce lyonnaise, salsifis et pommes de terre	Mimolette	Mousse au chocolat
Jeudi 24 février	Salade aux dés d'Emmental	Galopin de veau sauce forestière, brocolis persillés, pommes noisette	Yaourt sucré	Eclair au chocolat
Vendredi 25 février	 Concombre bulgare	Quenelle sauce aurore, purée mousseline	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)



Menu Végétarien