

MENU VEGETARIEN														
lundi 18 janvier		mardi 19 janvier		mercredi 20 janvier		jeudi 21 janvier		vendredi 22 janvier						
	Salade de pâtes	BIO		Carottes râpées	BIO		Quiche au fromage		Mélange de salade		Potage de légumes			
	Nuggets de blé			cassoulet			Aiguillettes de dinde		Joue de porc confite	*		Poisson aux corn flakes		
	Epinards	BIO		volaille			Poêlée au curry		Purée de pommes de terre			Printanière de légumes		
	Chanteneige	BIO		Brique de vache	*		Rondelé		Yaourt aromatisé	*		Camembert		
	Fruit	BIO		Yaourt bicouche	*		Crème dessert praline		Pâtisserie locale	*		Compote	BIO	
MENU VEGETARIEN					MENU ASIATIQUE									
lundi 25 janvier		mardi 26 janvier		mercredi 27 janvier		jeudi 28 janvier		vendredi 29 janvier						
	Duo de crudités			Betteraves vinaigrette	BIO		Friand au fromage		Salade asiatique		Roulade de volaille au olives	*		
	Boulettes de soja			Donuts de volaille			Rôti de veau	VF		Sauté de porc au caramel	VF		Filet de merlu sauce crème	
	Penne	BIO		Trio de légumes	BIO		Aubergines grillées			Riz cantonais			Semoule	BIO
	Petit suisse aux fruits	BIO		Petit moulé			Coulommiers			Yaourt sucré	BIO		Vache qui rit	BIO
	Fruit	BIO		Flan Fermier	*		Liégeois café			Dés de mangue ananas papaye			Dessert de fruits	*
CHANDELEUR					MENU VEGETARIEN									
lundi 1 février		mardi 2 février		mercredi 3 février		jeudi 4 février		vendredi 5 février						
	Rosette	*		Salade mélangée			Pizza		Salade de lentilles	*		Terrine de légumes		
	Sauté de bœuf	VBF		Godiveau	VF		Cuisse de poulet		Croq fromager			Poisson pané ketchup		
	Polenta			Purée de potiron			Pommes de terre rôtissoire		Carottes	BIO		Petits pois	BIO	
	Yaourt aromatisé			Fromage à tartiner	BIO		Samos		Dessert végétal aux fruits			Faisselle	*	
	Fruit	*		Crêpe au chocolat			Compote pêche		Fruit	BIO		Cake myrtille	*	
MENU CREOLE					MENU VEGETARIEN									
lundi 8 février		mardi 9 février		mercredi 10 février		jeudi 11 février		vendredi 12 février						
	Accras			Surimi			Endives au fromage		Méli mélo		Taboulé			
	Poulet coco			Tortillas			Jambon grill		Ravioli		Dos de lieu sauce citron			
	Riz			Ratatouille			Salsifis		Ricotta épinard à la tomate		Blette			
	Yaourt nature vanille			Edam			Yaourt brassé		Brebis crème		Tomme noire			
	Beignet au pomme			Mousse au chocolat			Fruit		Fruit		Gaufre poudrée			
MENU VEGETARIEN					MENU VEGETARIEN									
lundi 15 février		mardi 16 février		mercredi 17 février		jeudi 18 février		vendredi 19 février						
	Salade de brocolis			Concombre à la crème			Champignons à la Grecque		Macédoine de légumes		Coleslaw			
	Sauté de volaille à la Provençale			Roulé végétal			Paupiette de veau		Fricadelle sauce crème		Colin à l'oseille			
	Gnocchi			Haricots verts			Gratin Dauphinois		Gratin de courgettes		Pâtes			
	Fromage blanc sucré			Milanette			Vache qui rit		Petit moulé		Petit suisse sucré			
	Fruit			Ile flottante			Fruit		Mousse aux fruits		Arlequin			

06/01/2021

 Cru
 Plat Protidique

Cuit

Produit Laitier

Féculent

Produit Sucré

Références produits : * Produits circuit court, A. O. P. ou labélisé / BIO = Produits biologiques

VBF = Viande Bovine Française / VPF = Viande de Porc Française / VF = Viande Française