



Menus du 3 Janvier au 6 Février 2022

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 03 janv.	mardi 04 janv.	mercredi 05 janv.	jeudi 06 janv.	vendredi 07 janv.
<p>Potage aux courgettes</p> <p>Tortellini ricotta epinard Menu unique</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille sauce chasseur</p> <p>Omelette BIO sauce chasseur</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Coulommiers BIO</p> <p>Fruit de saison HVE</p>	<p>Demi pamplemousse et sucre</p> <p>Waterzoï de poisson MSC</p> <p>Menu unique</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>Riz BIO</p> <p>St marcelin AOP</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de boeuf sauce échalote</p> <p>Boulettes végétales sauce échalote</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Galette des rois aux pommes</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>Sauté de porc BBC * sauce crème</p> <p>Merlu sauce crème</p> <p>Gratin de chou fleur BIO et pommes de terre</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Compote de fruits BIO</p>
<p>lundi 10 janv.</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Filet de colin MSC sauce aurore Menu unique</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Comté AOP</p> <p>Coupe viennoise vanille</p>	<p>mardi 11 janv.</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Sauté de veau BIO sauce marengo</p> <p>Palet maraîcher</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage blanc nature BIO et cassonade</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>mercredi 12 janv.</p> <p>Salade verte</p> <p>Tarte végétarienne (millet, courgette, fromage) Menu unique</p> <p>Morbier AOP</p> <p>Banane au chocolat maison</p>	<p>jeudi 13 janv.</p> <p>Carottes et choux raves façon St Hubert</p> <p>Emincé de volaille Label Rouge sauce poutine</p> <p>Emietté de saumon MSC sauce poutine</p> <p>Pommes rôties</p> <p>(Cheddar râpé)</p> <p>Crumble Canadien (pomme)</p>	<p>vendredi 14 janv.</p> <p>Potage cultivateur BIO</p> <p>Bolognaise de boeuf</p> <p>Bolognaise de Lentilles BIO</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>lundi 17 janv.</p> <p>Carottes BIO vinaigrette</p> <p>Filet de colin MSC meunière et citron Menu unique</p> <p>Epinards crème BIO</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Edam BIO</p> <p>Flan vanille</p>	<p>mardi 18 janv.</p> <p>Salade verte</p> <p>Ch'tiflette Menu unique</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Compote de fruits BIO</p>	<p>mercredi 19 janv.</p> <p>Betterave rouge vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf sauce champignons</p> <p>Filet de hoki MSC sauce Champignons</p> <p>Coeurs de blé</p> <p>Brie BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>jeudi 20 janv.</p> <p>Jus de fruit local</p> <p>Longe de Porc * sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Galette quinoa sauce à l'ancienne</p> <p>Purée de pois cassés BIO</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>vendredi 21 janv.</p> <p>Potage Dubarry BIO</p> <p>Rôti de dinde sauce tomate</p> <p>Filet de Merlu sauce tomate</p> <p>Duo de carottes et panais</p> <p>St moret BIO</p> <p>Pudding chocolat du chef</p>
<p>lundi 24 janv.</p> <p>Haricots verts BIO vinaigrette</p> <p>Cassoulet *</p> <p>Saucisse Knack végétale BIO</p> <p>Lingots du nord Label Rouge</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>mardi 25 janv.</p> <p>Coleslaw BIO</p> <p>Carbonnade de boeuf</p> <p>Boulette végétarienne sauce carbonnade</p> <p>Torti BIO</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>Compote de fruits BIO</p>	<p>mercredi 26 janv.</p> <p>Pizza garni maison</p> <p>Rôti de dinde sauce crème</p> <p>Filet de hoki MSC sauce crème</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>Fromage blanc aromatisé BIO</p> <p>Fruit de saison HVE</p>	<p>jeudi 27 janv.</p> <p>Potage potiron du chef</p> <p>Dos de colin MSC sauce crevettes menu unique</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Crème caramel</p>	<p>vendredi 28 janv.</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Chili végétarien (soja BIO) Menu unique</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage fondu ail et fines herbes</p> <p>Eclair au chocolat</p>
<p>lundi 31 janv.</p> <p>Chou blanc BIO vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille sauce basquaise</p> <p>Filet de merlu sauce basquaise</p> <p>Haricots verts BIO tomates</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Maasdam BIO</p> <p>Crème vanille</p>	<p>mardi 01 févr.</p> <p>Potage de légumes BIO</p> <p>Sauté d'agneau sauce curry</p> <p>Filet de hoki MSC sauce curry</p> <p>Riz BIO</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>mercredi 02 févr.</p> <p>Salade grecque</p> <p>Rôti de porc * sauce crème</p> <p>Palet maraîcher</p> <p>Flageolet Label rouge aux carottes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit sirop</p>	<p>jeudi 03 févr.</p> <p>Salade verte</p> <p>Lasagne aux légumes Menu unique</p> <p>Reblochon AOP</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>vendredi 04 févr.</p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Saumon MSC sauce picarde Menu unique</p> <p>Fondue de poireaux BIO</p> <p>Pommes de terres vapeur</p> <p>Yaourt local et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>