



Légende :



Viande française



PRODUIT REGIONAL



Cuisiné sur place

La viande bovine servie dans votre établissement est d'origine française.

*saut information contraire remise lors de la livraison.

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Duo de crudité		Saucisson sec		Betteraves au gouda
Normandin de veau sauces échalottes	Jambon	Sauté de bœuf à la Flammande	Colin aux petits légumes	Aiguillette de volaille sauce tomate
Haricots vert pommes sautées	Pâtes	Carotte au jus pommes vapeur	Riz	Légumes tajine / semoule
	Emmental		Camembert	
Velouté fruit	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Ananas au sirop	Galettes

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Chipolatas	Potage potiron			Duo de crudités
Purée	Pâtes bolognaise	Sauté de veau grand-mère	Waterzoï de colin aux légumes	Aiguillettes de volaille provençale
Petit suisse aromatisé		Haricot beurre / Pomme doré au four	Riz	Semoule / Ratatouille
		Camembert	Six de savoie	
Fruit	Crème dessert chocolat	Pêche au sirop	Fruit de saison	Yaourt vanille bio

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Rôti de porc braisé	Potage maraichers		Salade fromagère	Macédoine fromage blanc
Jardinières de légumes	Blanquette de poisson aux poireaux	Omelette au fromage	Saucisse de volaille sauce tomate	Steak haché sauce poivre
Kiri	Riz nature	Gratin de légumes	Purée	Frites
Compote sans sucre ajouté	Crème dessert	Suisse fruité	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
		Pâtisserie		

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Sauté de porc sauce forestière	Coleslaw		Potage du chef	Concombres à la crème
Pommes rissolées	Colin crème de persil	Hachis parmentier aux légumes	Carbonnara de volaille	Paupiette de veau milanaise
St paulin	Riz pilaf	Carré frais	Compote pomme fraise	Choux fleur sauce aurore
Fruit de saison	Velouté fruit	Îles flottantes		Flan chocolat

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Sauté de poulet paysanne	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Potage tomates	Nugget's de poisson
Pennes	Knack	Rôtie de bœuf sauce brune	Tartiflette	Epinard à la crème / pommes vapeur
Tomme blanche	Pommes sautées	Purée salade verte		Fromage
Timbale de fruit au sirop	Flan au caramel	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Ponpom

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Rôti de dinde aux champignons	Salade verte		Carottes râpées	
Potatoes, haricots verts, carottes	Steak haché	Jambon	Boulettes d'agneau façon couscous	Colin sauce safrané
Gouda	Gratin de pomme de terre	Pomme noisette	Semoule	Riz Pilaf
Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Petit louis tartine	Liégeois vanille	Fromage à tartiner
		Fruit au sirop		Pâtisserie

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Carottes râpées aux maïs			Potage poireaux	Betteraves mimolette
Boulette de veau sauce aux oignons	Meunières de poisson	Jambon dijonnaise	Bœuf carottes	Escalope de volaille sauce brune
Torsade	Risoto aux champignons	Pommes rissolées	Frites	Petit pois carottes
Fromage blanc aromatisé	Gouda	Boursin aux noix	Fruit de saison	Crêpes
	Compote poire sans sucre ajouté	Mousse chocoat		