






lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
<p>Salade de blé Haché de bœuf au poivre Farfalles au fromage Yaourt aromatisé Fruit de saison*</p> 	<p>Crêpe au fromage Beaufilet de hoky sauce au citron Haricots beurre à la provençale Tartare Compote de pommes</p>	<p>Céleri vigneronne Viande kebab sauce tomate Riz créole Fondu Président Crème dessert</p>	<p>MENU RACLETTE</p>  <p>Salade verte Raclette (Saucisson sec, jambon, pommes de terre, fromage à raclette) S/P: Raclette sans porc (Saucisson de volaille, jambon de dinde, pommes de terre, fromage à raclette) Fruit de saison*</p>	<p>Salade de chou BIO, carottes BIO, et graines de sésame Dos de colin meunière - Citron Purée de potiron maison Chantailou Flan nappé</p>
lundi 10 février 2020	mardi 11 février 2020	mercredi 12 février 2020	jeudi 13 février 2020	vendredi 14 février 2020
<p>Céleri BIO rémoulade Saucisse grillée S/P: Sauté de volaille aux pommes Lentilles cuisinées Bûchette au lait de mélange Velouté aux fruits</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Riz Bombay (chou blanc, curry, fèves, pommes crues, mayonnaise) Aiguillettes de blé sauce tartare maison Pommes sautées Fromage frais nature + Sucre Crème dessert praliné</p>	<p>Surimi - Mayonnaise Escalope de volaille à la crème Purée de panais maison Yaourt Grillé aux pommes</p>	<p>Macédoine Cuisse de poulet Tex Mex Maternelle: Emincé de volaille Tex Mex Riz et haricots rouges Vache qui rit Fruit de saison*</p> 	<p>Saucisson à l'ail - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Gratiné de poisson provençal Choux-fleurs à la crème Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*</p>
lundi 17 février 2020	mardi 18 février 2020	mercredi 19 février 2020	jeudi 20 février 2020	vendredi 21 février 2020
<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade verte Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate basilic Yaourt aromatisé Pêche au sirop</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Pommes de terre Basque Boulettes de soja jus au persil Semoule Gouda Fruit de saison*</p> 	<p>Carottes râpées Steak haché maître d'hôtel Pommes rissolées Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*</p>	<p>Crêpe au fromage Rôti de porc à la crème S/P: Rôti de dinde à la crème Riz pilaf au curry Les Fripons Fruit de saison*</p>	<p>Chou blanc au fromage Dos de colin sauce cressonnette Pâtes Tartare Yaourt aux fruits</p>
lundi 24 février 2020	mardi 25 février 2020	mercredi 26 février 2020	jeudi 27 février 2020	vendredi 28 février 2020
<p>Pizza Jambon grill sauce au thym S/P: Jambon de dinde au thym Poêlée de légumes Coulommiers Liégeois vanille</p>	<p>Salami S/P: Pâté de volaille Nugget's de blé - Ketchup Riz Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*</p>	<p>Pommes de terre au pesto Tajine de poisson Légumes tajine Camembert Fruit de saison*</p> 	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Hachis parmentier crécy BIO Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison*</p>	<p>Riz au surimi Omelette - Ketchup Brocolis au beurre St Paulin Fruit de saison*</p>

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau