

Menu du 14 janvier au 15 février 2019


Semaine du 14 janvier au 18 janvier 2019

Salade Coleslow 1+11+9	Salade de surimi/tomates 4+6	Tarte aux fromages 3+1+5	Oeufs dur sauce cocktail 1+11	Taboulé 3
Saucisse de Toulouse	Tajine de mouton	Rôti de veau braisé	Escalope de dinde panée	5+4 Gratin de saumon/pd
Lentilles 3	Légumes tajine 2	Jeunes carottes persillées	Riz safrané	Salade verte
Yaourt vanille/chocolat 5	5 Emmental, pomme golden	5 Chavroux, orange	5 Samos, compote de poires	5 Petits suisses
<i>Jus de raisin,</i>	<i>Chocolatine 3</i>	<i>Jus de pommes</i>	<i>3 Petits beurre</i>	<i>jus de fruits</i>
<i>Suisses aux fruits 5</i>	<i>Jus d'orange</i>	<i>5 Liegeois chocolat</i>	<i>5 Fromage blanc aux fruits</i>	<i>3+1 Crêpe chocolat</i>

Semaine du 21 janvier au 25 janvier 2019

Carottes râpées vinaigrette	Salade aux croustons/emmental 5	Maquereaux moutarde 4+11	Concombres vinaigrettes	Pamplemousse crevettes 6
Omelette parmentier 1	Jambon poêlé	Rôti de dinde au basilic	Paupiette de veau gitane	Filet de hoki meunière 4
Salade verte	Petits pois à la Française	Poêlée de légumes	3 Torsades au beurre	Epinards béchamel 3
5 Camembert, banane	Liegeois chocolat 5	5 Gouda, corbeille de fruits	5 Babybel, poires chocolat	Millefeuille 5+3+1
<i>5 Fromage blanc fruité</i>	<i>3 pain, emmental 5</i>	<i>5 Yaourt nature sucrés</i>	<i>3 Pain, chocolat</i>	<i>3 Cake</i>
<i>3 tranche napolitaine</i>	<i>jus de raisin</i>	<i>3 petits beurre</i>	<i>jus d'orange</i>	<i>compote de pommes</i>

Semaine du 28 janvier au 1 février 2019

Soupe de légumes	Avocats vinaigrette	Pêche au thon 1+4	Radis beurre	 chandeleur
Escalope de porc poêlée	Poulet Basquaise	Moussaka ***	Sauté de veau aux olives	4 Blanquette de colin
Semoule parfumée	Duo de haricots	5 Chanteneige, tarte aux pommes 1+3	Purée cressy	choux fleur/brocolis
Liegeois vanille 5	5 Fromage blanc aux fruits	<i>3 Pain au lait, chocolat</i>	Ile flotante 5+1	5 Camembert, crêpe au sucre 1+3
<i>5 Suisses natures sucrés</i>	<i>3 Croissant</i>	<i>Jus multivitaminé</i>	<i>5 suisse aux fruits</i>	<i>jus de pommes</i>
<i>3 Madeleine</i>	<i>jus d'ananas</i>		<i>3 Gaillardise fraise</i>	<i>3 Pain, emmental 5</i>

Semaine du 4 février au 8 février 2019

Betteraves mimolette 5	Nems au bœuf 12+3	Sardine citron 4	Endives au bleu et noix 2+5	Mortadelle 1
Escalope de dinde tandoori	Porc au caramel	Rôti de bœuf persillé	Veau marengo	Brandade de poisson 4
Purée de pois cassés	Nouilles chinoises aux légumes 12+3	Haricots plats à la tomate	Pommes vapeur	Salade verte
5 Emmental, Yaourt nature 5	Ananas crème de mangue 1	5 St moret, Clémentine	Eclairs chocolat 1+3+5	Crème mont blanc vanille 5
<i>compote de pommes</i>	Nouvel an chinois	<i>5 yaourt arôme</i>	<i>3+5 Pain au lait, chocolat</i>	<i>5 Yaourt nature sucrés</i>
<i>3 Palmito</i>	<i>Banane; plumetis</i>	<i>3 Cake</i>	<i>clémentine</i>	<i>3 Sablés des Flandres</i>

Semaine du 11 février au 15 février 2019

Salade au chèvre chaud	Oeufs dur vinaigrette 1	Quiche Lorraine 3+1+5	Salade de tomates/ciboulette	Crème dubarry 5
Sauté de poulet gd mère	Steack haché	Escalope de veau poêlée	Rôti de porc aux pruneaux	Poisson Napolitaine 4+3+1
Lentilles paysannes	Gratin Dauphinois 5	Carottes vichy	Riz pilaff	Quinoa sol 3
Yaourt vanille ou chocolat 5	5 Gouda, orange	5 Chavroux, fruits de saison	5 Kiri, compote de pommes	Velouté fruits 5
<i>Jus de raisin,</i>	<i>3 Chausson</i>	<i>Jus de pommes</i>	<i>3 Petits beurre</i>	<i>3 Pain, confiture</i>
<i>5 Yaourt arôme</i>	<i>Jus d'orange</i>	<i>5 Liegeois chocolat</i>	<i>5 Fromage blanc sucré</i>	<i>5 Lait chocolaté</i>

Toutes nos crudités et salade verte sont fraîches et locales

Label rouge



Produits issus de l'agriculture biologique



poisson frais du marché



1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

