

Menus du 13 janvier 2025 au 14 mars 2025

lundi 13 janv.	mardi 14 janv.	jeudi 16 janv.	vendredi 17 janv.
CHOU ROUGE RÉGIONAL RÂPÉ VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	CÉLERI RÉMOULADE	CAKE AUX MAROILLES AOP (FARINE BIO)
PIZZA AUX FROMAGES	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC & CITRON	SAUTÉ DE PORC VPF RÉGIONAL SAUCE CHARCUTIÈRE	PAUPIETTE DE VEAU FR SAUCE MOUTARDE
SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BIO BÉCHAMEL	RIZ BIO	NAVETS PERSILLÉS & POMMES DE TERRE VAPEUR
YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL	PETIT MOULÉ NATURE	EDAM BIO	SUISSE SUCRÉ
POMME HVE RÉGIONALE	ORANGE BIO	FLAN NAPPÉ CAMEL BIO	BANANE BIO
lundi 20 janv.	mardi 21 janv.	jeudi 23 janv.	vendredi 24 janv.
ROSETTE & CORNICHONS	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE IGP	VELOUTÉ DE CAROTTES (RÉGIONALES) AUX 4 ÉPICES
DOS DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE DIEPPOISE	STEAK HACHÉ VBF À LA FONDUE D'OIGNONS	DAHL DE LENTILLES BIO RÉGIONALES	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FAÇON CHABLISIENNE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PETITS POIS	FUSILLI BIO RÉGIONALE	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BUTTERNUT (RÉGIONALE)
PONT L'EVÊQUE AOP	CANTAL AOP	FROMAGE BLANC BIO	MIMOLETTE BIO
ORANGE BIO	CLÉMENTINE	MOUSSE AU CHOCOLAT	TARTE À LA PATATE DOUCE ET CAMEL DU CHEF
lundi 27 janv.	mardi 28 janv.	jeudi 30 janv.	vendredi 31 janv.
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CÉLERI RÉGIONAL RÂPÉ RÉMOULADE AUX FINES HERBES	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÉGIONALES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE
GRATIN AUX ALLUMETTES DE PORC FAÇON TARTIFLETTE	POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON	RÔTI DE DINDE FR SAUCE AUX OLIVES	QUENELLE NATURE SAUCE AURORE
/	CHOU FLEUR CE2 BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS	RIZ DE CAMARGUE IGP CRÉOLE
FROMAGE BLANC (RÉGIONAL) & SUCRE	ST NECTAIRE AOP	GOUDA BIO	COULOMMIERS
POMME HVE RÉGIONALE	KIWI BIO	COMPOTE FRAÎCHE POMMES BIO MANGUE	YAOURT AROMATISÉ (RÉGIONAL)
lundi 03 févr.	mardi 04 févr.	jeudi 06 févr.	vendredi 07 févr.
HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÉGIONALES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	POTAGE DE POTIMARRON RÉGIONAL
SAUCISSE FUMÉE	OMELETTE DU CHEF (OEUF MEA) À L'EMMENTAL BIO	PAIN PITA, LAMELLES KEBAB & SAUCE BLANCHE	FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE
LENTILLES BIO RÉGIONALES AU JUS	EPINARDS BIO BÉCHAMEL	FRITES AU FOUR	COQUILLETES BIO RÉGIONALES
SUISSE SUCRÉ	BÔCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ	SAINT PAULIN	EMMENTAL RÂPÉ BIO
CLÉMENTINE	CRÊPE BIO SUCRÉE	MILKSHAKE BANANE BIO CHOCOLAT	POIRE BIO

Menus du 13 janvier 2025 au 14 mars 2025

lundi 10 févr.	mardi 11 févr.	jeudi 13 févr.	vendredi 14 févr.
<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE À LA PROVENÇALE À L'EMMENTAL BIO</p> <p>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AU XÉRÈS IGP</p> <p>BOULETTES AU BOEUF VBF SAUCE À LA LOMBARDE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT BIO</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE À LA MAYONNAISE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR RÉGIONAL SAUCE À L'INDIENNE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP JAUNE</p> <p>YAOURT SUCRÉ (RÉGIONALE)</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>LENTILLES BIO RÉGIONALES RÉGIONALES VINAIGRETTE AU CIDRE</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE & SAUCE TARTARE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>ANANAS</p>
lundi 17 févr.	mardi 18 févr.	jeudi 20 févr.	vendredi 21 févr.
<p>CÉLERI RÉGIONAL RÂPÉ RÉMOULADE</p> <p>CHIPOLATAS LR AU JUS</p> <p>FLAGEOLETS PERSILLÉS</p> <p>CARRÉ LIGUEIL</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>TARTINADE AUX OEUFS</p> <p>RÔTI DE DINDE FR SAUCE MOUTARDE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>POIRE BIO</p>	<p>ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>LASAGNES AUX LÉGUMES</p> <p>/</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO</p>	<p>POTAGE DE POTIRON RÉGIONAL</p> <p>MORCEAUX DE COLIN D'ALASKA MSC TOMATES AU FOUR</p> <p>BROCOLIS BIO BÉCHAMEL</p> <p>CRÈME ANGLAISE</p> <p>CAKE AU CHOCOLAT (FARINE BIO)</p>
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE VF RÉGIONAL FAÇON BLANQUETTE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>BÛCHETTE LAIT MÉLANGE</p> <p>ANANAS</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>PIZZA TOMATE MOZZARELLA ET EMMENTAL BIO</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>POIRE BIO</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE LR ET CORNICHON</p> <p>POISSON PANÉ 100% FILET MSC ET CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>POMME HVE</p>	<p>RADIS ROSE RÂPÉ SAUCE BULGARE</p> <p>HACHIS PARMENTIER À LA PURÉE DE BETTERAVES BIO (BOEUF VBF BIO)</p> <p>VERRE DE LAIT BIO ET SIROP DE GRENADINE</p> <p>GÂTEAU AUX PRALINES ROSES (FARINE BIO)</p>