

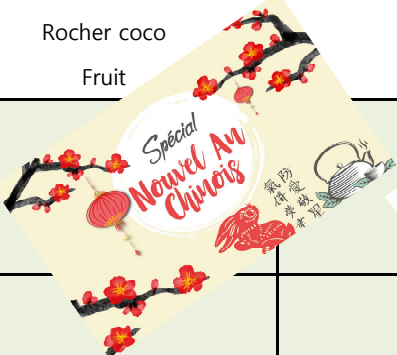
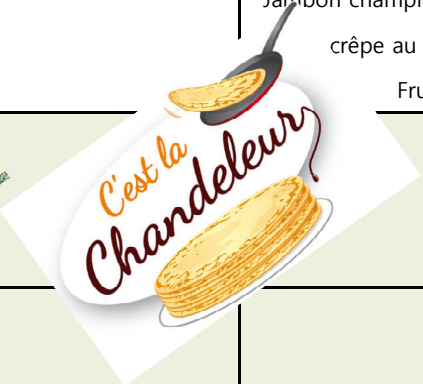


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7 janvier	<p>Betteraves</p> <p>Pates à la bolognaise</p> <p>Fraidou -Frimage à tartiner</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte - Maïs</p> <p>Sauté de veau sce marengo</p> <p>Riz</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>compote</p>		<p>Endives aux pommes</p> <p>Couscous aux légumes - pois chiches - raisins - abricots</p> <p>semoule</p> <p>Fruit</p> <p>Galette des Rois</p>	<p>concombres</p> <p>colin sce provençale - olives</p> <p>gratin de choux fleurs</p> <p>st moret - fromage à tartiner</p> <p>Fruit</p>
Du 10 au 14 janvier	<p>Salade verte - croutons</p> <p>Roti de dinde sce champignons</p> <p>Purée mousseline</p> <p>Edam</p> <p>compote</p>	<p>lentilles en salade</p> <p>quenelles</p> <p>Riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>carottes rapées</p> <p>sauté de bœuf sce aux carottes</p> <p>rosti de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>	<p>Pizza fromage</p> <p>colin meunière</p> <p>gratin de courgettes</p> <p>brie à la coupe</p> <p>Fruit</p>
Du 17 au 21 janvier	<p>macédoine de légumes</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves - Mais</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>Gnocchis</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>		<p>salade verte aux 2 fromages</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>poêlée brocolis champignons</p> <p>crème dessert chocolat</p> <p>Compote</p>	<p>Friand fromage</p> <p>Merlu sce normande</p> <p>poêlée campagnarde - P de T vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>
Du 24 au 28 janvier	<p>duo de choux rouge et blanc</p> <p>sauté de volaille sce à l'indienne</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Tartiflette</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Ananas au sirop</p>		<p>Pois chiches</p> <p>Pates aux légumes</p> <p>Vache qui rit - Froamge à tartiner</p> <p>Fruit</p>	<p>carottes rapées</p> <p>Saumon sce Hollandaise</p> <p>Riz</p> <p>Tome noire</p> <p>Fruit</p>

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

(sous réserve d'approvisionnement)

Menus - Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 janvier au 4 Février	<p>Betteraves sce vinaigrette paleron de bœuf sce charcutière Pommes rissolées Fraidou - fromage à tartiner Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade Pékinoise Sauté de porc au caramel Poêlée asiatique - Riz cantonais Rocher coco Fruit</p>		<p>Salade verte Crêpe Jambon champignons béchamel crêpe au chocolat Fruit</p>	<p>Tomates Maïs colin sce échalotte Carottes persillées Mimolette à la coupe Compote</p>
					
Du 21 au 25 février	<p>Céleri rémoulade Sauté de volaille sce champignons Epinard à la crème et chèvre Yaourt nature sucré fruit</p>	<p>Carottes rapées Saucisse de Toulouse Purée de P de T St Moret - Fromage à tartiner Compote</p>		<p>Œuf dur mayonnaise Pates aux légumes Fromage blanc Fruit</p>	<p>salade verte emental croustons lieu sce aux moules riz camembert Fruit</p>
Du 28 Février au 4 mars	<p>concombre vinaigrette Sauté de bœuf sce paprika Gnocchis P de T Gouda à la coupe fruit</p>	<p>Salade verte Omelette P de T rissolées - Ratatouille Yaourt aromatisé compote</p>		<p>Rosette cornichons Financière de veau riz Flan caramel Fruit</p>	<p>salade verte croustons lieu sce à l'estragon haricots verts à la paysanne (lardons) rosti de légumes Edam Eclair au chocolat</p>

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.
(sous réserve d'approvisionnement)