

Menus restauration du 6 Janvier au 7 Mars 2025

<p>LUNDI 6 JANVIER</p> <p>Betteraves persillées Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Babybel Liégeois</p>	<p>LUNDI 13 JANVIER</p> <p>Céleri rémoulade Boulettes de bœuf à la provencale Coquillettes Yaourt sucré Fruits frais</p>	<p>LUNDI 20 JANVIER</p> <p>Salade piémontaise Poulet rôti Haricots verts bio Carré frais Fruits frais</p>	<p>LUNDI 27 JANVIER</p> <p>Salade de chèvre chaud Joue de bœuf Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Fruits frais</p>
<p>MARDI 7 JANVIER</p> <p>Potage maison Paupiette de veau Farfalles Yaourt aromatisé Fruits frais</p>	<p>MARDI 14 JANVIER</p> <p>Concombres à la crème Saucisse fumée Marmite de lentilles Chavroux Flamby</p>	<p>MARDI 21 JANVIER</p> <p>Salade de tomates Rosbeef à l'échalotte Frites fraîches Yaourt brassé Fruits frais</p>	<p>MARDI 28 JANVIER</p> <p>Carottes rapées Blanquette de veau Riz Mimolette Compote "bio"</p>
<p>MERCREDI 8 JANVIER</p> <p>Thon mayonnaise Galette bretonne Salade Camembert bio Fruits</p>	<p>MERCREDI 15 JANVIER</p> <p>Friand au fromage Rôti de dinde Choux fleur béchamel Produit laitier Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 22 JANVIER</p> <p>Tomates vinaigrette Steak haché frais Macaronis Produit laitier Glace</p>	<p>MERCREDI 29 JANVIER</p> <p>Crudités Quiche lorraine Salade Produit laitier Banane surprise</p>
<p>JEUDI 9 JANVIER</p> <p>Salade verte Bœuf bourguignon Légumes Petits suisse Galette des rois</p>	<p>Menu Vegetarien JEUDI 16 JANVIER</p> <p>Œufs mayonnaise Lasagne de légumes Salade verte Yaourt à boire Salade de fruits frais</p>	<p>JEUDI 23 JANVIER</p> <p>Crudités Filet mignon Trio de légumes Fromage blanc sucré Flan pâtissier</p>	<p>JEUDI 30 JANVIER</p> <p>NOUVEL AN CHINOIS</p>
<p>VENDREDI 10 JANVIER</p> <p>Carottes rappées Quenelle de brochet Riz/Légumes Brie Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 17 JANVIER</p> <p>Salade de lentilles Duo de poisson Jardinière de légumes Kiri Compote bio</p>	<p>VENDREDI 24 JANVIER</p> <p>Mousse de canard Tagliatelles de poisson Vache qui rit Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 31 JANVIER</p> <p>Pamplemousse sucré Poisson pané/citron Epinards à la crème Plateau de fromages Gaufre</p>

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

Menus restauration du 6 JANVIER au 7 MARS 2025

<p>LUNDI 03 FEVRIER</p> <p>Coleslow Filet de poulet normand Duo de légumes Camembert Fruits frais</p>	<p>LUNDI 10 FEVRIER</p> <p>Potage de saison Croque fromage Salade verte Yaourt de chichery Fruits frais</p>	<p>LUNDI 17 FEVRIER</p> <p>Concombres vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Yaourt aromatisé Fruit frais</p>	<p>LUNDI 24 FEVRIER</p> <p>Betteraves persillées Pâtes façon carbonara au dés de dinde Bûche de chèvre Liégeois</p>
<p>MARDI 04 FEVRIER</p> <p>Salade parisienne Jambon chablisienne Macaronis Brassé aux fruits Fruits frais</p>	<p>MARDI 11 FEVRIER</p> <p>Carottes rapées Escalope viennoise Pâtes locales Yaourt vanille Fruits frais</p>	<p>MARDI 18 FEVRIER</p> <p>Mâche Filet mignon Flageolets Camembert Bio Riz au lait</p>	<p>MARDI 25 FEVRIER</p> <p>Salade verte Hachis parmentier Fromage blanc bio Fruits frais</p>
<p>MERCREDI 05 FEVRIER</p> <p>Surimi mayonnaise Emincés de bœuf à la provencale Haricots beurre Cancollote Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 12 FEVRIER</p> <p>Crêpes fromage Boulettes de bœuf Blé/légumes Kiri Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 19 FEVRIER</p> <p>Pamplemousse Aiguillettes de poulet Gratin dauphinois Babybel Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 26 FEVRIER</p> <p>Potage maison Chipolatas Lentilles Mimolette Fruits frais</p>
<p>JEUDI 06 FEVRIER</p> <p>Céleri rémoulade Couscous (merguez/poulet) Petit suisse bio Crêpes</p>	<p>JEUDI 13 FEVRIER <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Terrine de légumes Pizza fromage Salade Yaourt à boire Mousse chocolat</p>	<p>JEUDI 20 FEVRIER</p> <p>Asperges Steak haché frais Carottes de vichy Plateau de fromages Beignet pomme</p>	<p>JEUDI 27 FEVRIER</p> <p>Tomates au thon Poulet rôti Duo de haricots Yaourt nature sucré Mille feuilles</p>
<p>VENDREDI 07 FEVRIER</p> <p>Charcutrie Merlu à la provencale Choux fleur/brocolis Tendre bleu Crème choco/vanille</p>	<p>VENDREDI 14 FEVRIER</p> <p>Friand fromage Filet de colin au boursin Riz/légumes Brie Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 21 FEVRIER</p> <p>Crudités Coquille de poisson Riz Petits suisse Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 28 FEVRIER</p> <p>Pâté de campagne Poisson pané/citron Blé et Choux de Bruxelles Carré frais Fruits frais</p>

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon d'environ 50km)

Menus restauration du 6 Janvier au 7 Mars 2025

LUNDI 03 MARS	
	Concombres vinaigrette 
	Rôti de porc
	Farfalles
	Yaourt aromatisé 
	Fruits frais
MARDI 04 MARS 	
	Tomates vinaigrette
	Blanquette de volaille
	Duo de haricots 
	Camembert bio
	Liégeois 
MERCREDI 05 MARS	
	Salade verte
	Saucisse Knack 
	Frites fraîches
	Laitage 
	Fruits frais
JEUDI 06 MARS	
	Crêpe emmental
	Emincés de bœuf 
	Légumes
	Fromage blanc 
	Fruits frais
VENDREDI 07 MARS	
	Mousse de canard
	Poisson façon "Fish and chips" 
	Riz/légumes
	Laitage
	Compote 



Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France
 Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit
 Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue