

Menu du 03/01/2023 au 10/02/2023

Menu ANICHE

Menu ANICHE					Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Mercredi 25 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
Lundi 02 Janvier	Mardi 03 Janvier	Mercredi 04 Janvier	Jeudi 05 Janvier	Vendredi 06 Janvier	Potage d'endives au fromage fondu	Batavia vinaigrette		Potage pois cassé	Betteraves BIO vinaigrette
	Salade d'endives sauce caesar		Potage cultivateur	Betteraves BIO	Aiguillette de poulet sauce curry et carottes <i>subst: Curry de carottes et pois chiche</i>	Bouchées de tomates mozzarella emmental		Marmite de poisson MSC <i>sauce paprika</i>	Cordon bleu/ Beignet de calamar
	Nuggets de volaille <i>subst: Filet de poisson pané</i>		Jambalaya de légumes Riz Bio	<i>Carbonara de porc/de poisson MSC</i> <i>Macaronis</i> <i>Emmental râpé BIO</i> <i>Galettes des rois frangipane</i>	<i>subst: Curry de carottes et pois chiche</i> Semoule BIO	Purée au lait		<i>Macaronis</i> <i>Emmental râpé</i>	Gratin de carottes et pommes de terre
	Pommes de terre rissolées ketchup		Yaourt aromatisé	Galettes des rois frangipane	Flan caramel	Fromage blanc sucre vergeoise		Kiwi BIO	Gâteau au chocolat
	Fruit								
Lundi 09 Janvier	Mardi 10 Janvier	Mercredi 11 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier L ALSACE	Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Mercredi 01 Février	Jeudi 02 Février	Vendredi 03 Février
Soupe à l'oignon	Pâté de campagne LR et cornichons		Soupe de tomates	Choux blanc râpé lardons emmental/Choux blanc râpé emmental	Macédoines de légumes	<i>Salade de perles de pâtes</i>		Carottes râpées vinaigrette	Potage poireaux pomme de terre
Emincé de filet de poulet sauce aux herbes <i>subst: Fricassé t de poisson MSC</i>	Bolognaise de boeuf <i>subst: Bolognaise de légumes et pois chiche</i>		Palet végétarien à l'italienne	Sauté de porc sauce champignons/ Quenelles nature Spaetzles	Sauté de boeuf sauce Lombarde	Filet de poisson meunière MSC		Chipolatas LR/ Nuggets de poisson	Pizza au fromage
Pommes de terre vapeur	BIO		Riz Sénégalais		Subs: Quenelles nature	Ratatouille et Riz BIO		Pommes barbecue	Salade vinaigrette
Haricots vert BIO	Torsades				Coudes rayés				Yaourt aromatisé
					Emmental BIO				
Crème dessert chocolat	Orange BIO		Brassé aux fruits	Gâteau aux pommes crumble	Fruit de saison	Vache qui rit BIO		Crêpe au sucre	Chantailou
Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Mercredi 18 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier	Lundi 06 Février	Mardi 07 Février C'est toi le chef	Mercredi 08 Février	Jeudi 09 Février	Vendredi 10 Février
Carottes râpées au jus d'orange	Céleri rémoulade		Potage de potimarron	Goyère à l'emmental	Chou fleurs sauce tartare	Salade verte vinaigrette		<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	Potage potiron
Paupiette de Veau sauce à l'échalote <i>subst: Marmite Poisson MSC</i>	Gratin de penne , légumes , emmental et cheddar		Rôti de dinde sauce curcuma /Nuggets de poisson	Filet de poisson pané MSC	Bouchées mozzarella tomate	Galette de maïs			Sauté de poulet régional sauce barbecue
Pomme noisette	Yaourt nature sucré		Riz Bio aux petit légumes	Epinards à la crème et pomme vapeur	Riz BIO	aiguillette de poulet sauce basque épicé , cheddar		Lasagnes de boeuf/ de légumes	Petit pois oignons et pomme de terre
						Galette et poisson			
Camembert BIO	Petit moulé		Compote de pomme	Banane BIO	Crème vanille	Banane BIO		Fruit de saison	COOKIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements