

lundi 15 janv.	mardi 16 janv.	jeudi 18 janv.	vendredi 19 janv.
CÉLERI RÂPÉ (CHARBUY) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL NUGGETS DE POULET GRATIN DE CHOUX-FLEURS CE2 BRIE EN POINTE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE HACHÉ DE BOEUF FR SAUCE MOUTARDE FRITES AU FOUR PETIT MOULÉ NATURE ORANGE BIO	OEUF DUR - MAYONNAISE JAMBON BLANC LR FUSILLI BIO (FERMES DU RAVILLON) SUISSE SUCRÉ KIWI BIO	POTAGE DE LÉGUMES OMELETTE DU CHEF À L'EMMENTAL (OEUF MEA) CAROTTES PERSILLÉES BIO EDAM BIO YAOURT AROMATISÉ DE LA FERMIÈRE DE CHICHERY
lundi 22 janv.	mardi 23 janv.	jeudi 25 janv.	vendredi 26 janv.
LENTILLES BIO VINAIGRETTE AU CIDRE EMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COULOMMIERS POMME (MR PROU)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX AU FROMAGE RACLETTE YAOURT SUCRÉ CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG CE2 VINAIGRETTE PERSILLÉE PAIN HOT DOG, SAUCISSE DE STRASBOURG, KETCHUP POTATOES DU CHEF MIMOLETTE COMPOTE POMME BIO	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (CHARBUY) AUX 4 ÉPICES FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CITRON EPINARDS BIO BÉCHAMEL SAINT-MORÊT BIO CAKE DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (FARINE BIO)
lundi 29 janv.	mardi 30 janv.	jeudi 01 févr.	vendredi 02 févr.
CAROTTES ET CHOU RÂPÉS (CHARBUY) VINAIGRETTE À LA MAYONNAISE GALETTE DE LÉGUMES ET MOZZARELLA - COULIS DE TOMATE SEMOULE BIO CARRÉ LIGUEIL KIWI BIO	ENDIVES VINAIGRETTE BALSAMIQUE IGP POISSON PANÉ 100% FILET MSC ET CITRON BROCOLIS BIO PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ ORANGE BIO	POTAGE CULTIVATEUR BOULETTES AU BOEUF VBF SAUCE FAÇON BOURGUIGNON CAROTTES CE2 ET NAVETS GOUDA BIO COMPOTE POMME CASSIS	CHOUROUTE (JAMBON LR) POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN CRÊPE NATURE ET SUCRE
lundi 05 févr.	mardi 06 févr.	jeudi 08 févr.	vendredi 09 févr.
CAROTTES (CHARBUY) RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON ALLUMETTES DE PORC FAÇON CARBONARA PENNES BIO EMMENTAL RÂPÉ BIO FLAN CHOCOLAT	ROSETTE ET CORNICHON MORCEAUX DE COLIN MSC AU FOUR CHOU FLEUR HVE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE BANANE BIO	CÉLERI (CHARBUY) RAPÉ FAÇON RÉMOULADE TARTE AU FROMAGE (EMMENTAL BIO) SALADE VERTE VINAIGRETTE SUISSE SUCRÉ POMME HVE	MAÏS AU SOJA, VINAIGRETTE AU SÉSAME SAUTÉ DE BOEUF VBF SAUCE SHOYU RIZ BIO CANTONNAIS VERRE DE LAIT BIO GÂTEAU DU CHEF À LA NOIX DE COCO (FARINE BIO)

Menus du 15 janvier 2024 au 10 mars 2024

lundi 12 févr.	mardi 13 févr.	jeudi 15 févr.	vendredi 16 févr.
SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS ROUGES, VINAIGRETTE PERSILLÉE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX POMMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE IGP	POTAGE DUBARRY HVE
HAUT DE CUISSE DE POULET FR SAUCE CURRY	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON	SAUCISSE FUMÉE AU JUS	LASAGNES DE LÉGUMES
CAROTTES HVE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POMMES DE TERRE VAPEUR	CHANTENEIGE BIO
SAMOS	YAOURT SUCRÉ	EDAM BIO	FLAN NAPPÉ CAMEL
ORANGE BIO	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	COMPOTE POMME CASSIS	
lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
CAROTTES RÂPÉES (CHARBUY) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ORANGE	POTAGE FAÇON CULTIVATEUR	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE À LA MOUTARDE	TARTIFLETTE AUX ALLUMETTES DE DINDE	BOLOGNAISE DE LENTILLES	NUGGETS DE POISSON, CITRON
GRATIN DE CHOUX DE FLEUR CE2		RIZ BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
CANTAL AOP	SUISSE SUCRÉ	SAINT MORET BIO	CRÈME ANGLAISE
FLAN CHOCOLAT	KIWI BIO	POIRE	GÂTEAU DU CHEF AU CHOCOLAT (FARINE BIO)