

MENUS TRADITIONNELS DU 20 AU 24 JANVIER

LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- FISH AND CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

JEUDI

- CRÈME CHAMPIGNONS DES BOIS
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- BLÉ À LA TOMATE
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 27 AU 31 JANVIER

LUNDI

- TOAST AU FROMAGE ET FINES HERBES
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI POMME DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- CRÊPE AU FROMAGE
- PÂTES BOULES BOEUF FROMAGE RÂPÉ
- HARICOTS VERTS AU BEURRE
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- RIZ AU TOMATES ET MOZZARELLA
- SAUTÉ DE PORC
- RATATOUILLE
- YAOURT BIO
- GLACE EN POT VANILLE CHOCOLAT

JEUDI

- TABOULÉ MAISON
- OMELETTE NATURE
- CAROTTES PERSILLÉES
- TOMME NOIRE
- BEIGNET AUX POMMES

VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- DOS DE COLIN À LA PROVENÇALE
- RIZ PILAF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS DU 3 AU 7 FÉVRIER

LUNDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉCHINE DE PORC BRAISÉE
- PETITS POIS AU BEURRE
- YOUT BIO
- FRIUT DE SAISON

MARDI

- TOMATES ET MOZARELLA BIO SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- COULOMMIERS
- MADELEINE "ATELIER"

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- SOT L'Y LAISSE SAUCE CHAMPIGNONS
- HARICOTS BEURRE
- YAOURT BIO
- TIRAMISU MAISON

JEUDI

- MACÉDOIE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- QUENELLE NATURE SAUCE AURORE
- POÊLÉE CHAMPÊTRE
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARMEL

VENDREDI

- POTAGE DUBARRY
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS DU 10 AU 14 FÉVRIER

LUNDI

- CRÈME DE LENTILLES
- TORTELLI FROMAGE FRAIS CIBOULETTE
- LÉGUMES DU JOUR
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- ÉMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME
- SALSIFIS PERSILLÉS
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- RISSETTI AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FLAN AU CHOCOLAT

JEUDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- MERLU ET SA SAUCE CITRON MAISON
- CAROTTES PERSILLÉES
- BÛCHE PILAT
- MADELEINE "ATELIER"

VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 17 AU 21 FÉVRIER

LUNDI

- SALADE LANDAISE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO DE PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- TARTE AU CITRON

MARDI

- SALADE COLESLAW
- SAUCISSE DE FRANCFORT
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

JEUDI

- HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- FILET MIGNON DE PORC AUX OLIVES
- POMMES DE TERRE GRENAILLE ORIGINE
- CHÈVRE BÛCHE
- COMPOTE DE POMMES

VENDREDI

- POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE
- SPAGHETTIS SAUCE TOMATE AUX LÉGUMES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits