

Menu

Lundi 02 janvier au vendredi 06 janvier 2023

Lundi

Bonne
Année
2023

Mardi

Betteraves BIO à la
Ciboulette

Spaghetti BIO Bolognaise
de Bœuf
OU
Spaghetti BIO Bolognaise
Végétale

Julienne de Légumes

Emmental Râpé

Compote Pommes &
Cassis

**Clin d'Œil au
Rouge**

Mercredi

Potage de Légumes BIO
& Croutons

Nuggets de Blé,
Sauce Tartare

Petit Pois & Carottes à la
Crème

Edam

Crumble Poires

Jeudi

Céleri BIO
Remoulade au Curry

Couscous aux Légumes
& Pois Chiche

Semoule BIO

Cotentin

Galette des Rois

Epiphanie

Vendredi

Chou Rouge BIO
à la Vinaigrette

Bouchée à la Reine de
Poissons

Spätzlé Grand Mère
Haricots Beurre Etuvés

Brie

Fruit

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  AOP / IGP

Menus

Menu

Lundi 09 janvier au vendredi 13 janvier 2023

Lundi

Macédoine à la
Mayonnaise Rouge

Pavé du Fromager à
l'Emmental

Coquillettes BIO
Gratin de Célééri

Boudoirs

Smoothie Pommes Kiwi
Fromage Blanc
« Alsace Lait »

Mardi

Carottes BIO, Vinaigrette
aux Agrumes

Haut de Cuisse de
Poulet Rôti
OU
Colin Pané, Quartier Citron

Pdt Vapeurs
Epinard Béchamel

Comté

Eclair Chocolat

Mercredi

Salade de pâtes BIO
Composée

Filet de Lieu Noir,
Sauce Aurore

Semoule BIO
Aubergine Grillées

Camembert

Fruit

Jeudi

Potage de Légumes BIO

Hachis Parmentier de Bœuf
OU
Hachis Parmentier
Végétal

Salade Verte

Gouda

Crème Dessert Vanille &
Spéculos
Lait BIO

Vendredi

Jambon Blanc
(Porc) OU Surimi

Sauté de Porc Mijoté aux
Herbes
OU

Sauté de Saumon
aux Herbes

Riz Pilaw
Carottes Etuviées

Carré Frais

Salade de Fruits

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P.

Menus

Menu

Lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023

Lundi

Œuf Dur BIO,
Sauce Tartare

Chili Sin Carne

Riz Pilaw

Saint Nectaire

Moelleux Chocolat,
Crème Anglaise

Mardi

Potage de Légumes BIO

Gratin Savoyard aux
Lardons (porc) & Oignons
OU

Gratin Savoyard aux
Oignons & Légumes

Salade Verte BIO

Madeleine

Fruit

Mercredi

Salade d'Endives
au Bleu & Noix

Paupiette de Veau, Jus de
Cuisson
OU

Paupiette de Poisson,
Sauce Poisson Réduite

Boullgour Pilaw
Haricots Verts BIO Etuvés

Comté

Banane
Cuite
au Four

Jeudi

Chou Chinois à la
Coriandre

Sauté de Porc
au Caramel
OU

Sauté de Colin
au Caramel

Nouilles aux Petits
Légumes

Petit Suisse Nature

Crème à l'Ananas
Lait BIO

Clin d'œil
Chinois

Vendredi

Tarte à
l'Oignon

Filet Merlu,
Sauce aux Crustacés

Polenta Crèmeuse
Choux Fleurs à la Tomate

Buche de Chèvre

Compote Pommes
&
Banane

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Menus

Menu

Lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023

Lundi

Radis Blanc
au Maïs

Pennes **BIO** à la Carbonara
(porc)
OU

Pennes **BIO** Végétarien

Julienne de Légumes

Emmental Râpé

Donut's

Mardi

Carottes  à la Vinaigrette
« Melfor »

Choucroute Saucisses
(Porc: Alsace)
OU

Choucroute Poisson 

Pdt Vapeurs

Munster 

Pomme d'Alsace 

**Clin d'œil
Alsace**

Mercredi

Potage de Champignons
& Croutons

Steak Haché de Veau
Marengo
OU

Filet de Colin 

Riz Pilaw 
Choux de Bruxelles

Tomme Grise

Cake aux Carottes

Jeudi

Betteraves BIO,
Vinaigrette aux Agrumes

Lasagne 
l'Indienne

Salade Verte BIO

St Moret

Brownie au Chocolat,
Crème Anglaise

Vendredi

Salade d'Haricots
Beurre **BIO**

Boulette de Bœuf à
l'Orientale
OU
Boulette de Soja à
l'Orientale 

Semoule 
Tajine de Légumes

Gouda

Compote de
Poires

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  ADP./IGP.