
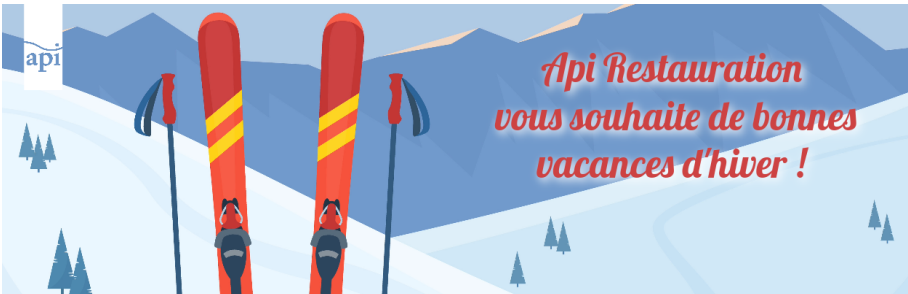





Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

Retrouvez dans votre restaurant, en plus du menu du jour, un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) et un buffet de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits, ...)

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier	lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	Journée pédagogique
Betteraves, Vinaigrette Sauce Bolognaise Macaroni Petits pois aux oignons Fruit de saison	Céleri rémoulade Chili sin carne Riz créole Butternut rôti Yaourt aromatisé	Salade de pâtes, maïs et ciboulette Cassoulet Haricots blancs à la tomate Carottes braisées Pomme au four	Velouté de potiron Sauté de poulet Semoule Haricots beurre persillés Galette des rois à la frangipane 	Salade de riz, maïs et ciboulette Filet de merlu Ecrasé de pommes de terre Fondue de poireaux Fruit de saison	Velouté de potiron Tartiflette Salade verte, Vinaigrette Fruit de saison	Salade de perles de pâtes au pesto Bœuf façon bourguignon Riz pilaf Légumes du bourguignon Quatre-quarts	Salade de pommes de terre , persil et oignons rouges Quiche au poulet Salade verte Éclair à la vanille	Céleri rave rémoulade au curry Bolognaise de lentilles vertes Macaroni Compote de pommes et vanille	
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier					
Macédoine de légumes Sauté de boeuf à la paysanne Pommes de terre rissolées Chou-fleur gratiné Fromage blanc aux Spéculoos	Potage de légumes Rôti de dinde au jus Haricots verts à l'ail Boulgour Blé nature sauce tomate Yaourt fermier aux fruits	Salade de haricots blancs à la vinaigrette Sauce carbonara Torsades Fruit de saison	Coleslaw Gnocchi sauce fromagère Salade verte sauce vinaigrette Cake au fromage blanc	Taboulé d'Hiver Marmite de colin aux petits légumes Riz pilaf Carottes façon Vichy Salade de fruits					
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier	lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Betteraves à la vinaigrette Boulettes au soja à la tomate et au basilic Fondue de poivrons aux oignons Semoule Crème dessert vanille	Salade d'endives à la vinaigrette Escalope Viennoise Frites fraîches Salade verte vinaigrette Fruit de saison	Chou rouge, Vinaigrette Jambon braisé Coeur de blé Ratatouille Fromage blanc à la confiture de fraises	Saucisson sec, Cornichons Sauté de poulet Penne Julienne de légumes à l'huile d'olive Salade de fruits	Chou-fleur, Sauce cocktail Calamars à la romaine, Sauce tartare Riz pilaf Épinards à la crème Suisse sucré	Saucisson à l'ail Tajine de boulettes à l'agneau Falafels Semoule Carottes à l'orientale Fruit de saison	Effiloché d'endives, Vinaigrette Aiguillettes de poulet, Sauce au Maroilles Blé nature Brocolis gratinés Yaourt aux fruits	Crêpe aux champignons Saucisse fumée Pommes grenailles Chou rouge confit aux pommes Fromage blanc à la cassonade	Carottes râpées au maïs Pizza tomate Mozzarella Salade verte, Vinaigrette à l'échalote Roulé à la confiture d'abricots	Salade verte à l'Emmental Filet de hoki sauce aurore Macaroni Rata de légumes Hivernal Fruit de saison
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier	lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
Macédoine mayonnaise Sauté de veau Semoule Légumes de la blanquette Fruit de saison	Potage Parmentier Lasagnes aux légumes Salade verte Liégeois vanille	Rillettes de sardines sur toast Rôti de porc , Sauce dijonnaise Rata de légumes Hivernale Pommes de terre boulangères Crème aux œufs	Nem à la volaille Poulet façon impérial Poêlée chinoise Riz pilaf Fromage blanc à la marmelade de litchis 	Salade de haricots verts à la vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Compote de fruits	Velouté de butternut Tortilla aux oignons Salade verte vinaigrette à l'ail Salade de fruits	Céleri rave râpé Émincé de dinde, Sauce moutarde Penne Haricots verts à l'ail Flan caramel	Chou blanc râpé façon rémoulade Risotto au jambon et champignons Yaourt fermier aux fruits	Macédoine à la mayonnaise Sauté de boeuf au paprika Potatoes Petits pois aux carottes Fruit de saison	Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette Filet de lieu sauce à l'aneth Mitonné de légumes rôtis d'Hiver Semoule Compote de pommes

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

BONNE ANNÉE 2025