

MENUS

MAT - Menu du 22 décembre au 26 décembre

Déjeuner

LUNDI 22/12

Entrée

Tartiflette maison



Batavia

Yaourt vanille au lait entier bio



MARDI 23/12

Plat

Radis beurre



Brocolis au beurre bio



Cantal aop



Compote de pomme bio



MERCREDI 24/12

Garniture

Soupe de legume



Saucisse de toulouse grillee



Lentilles bio



Fruit de saison bio



JEUDI 25/12

Fromage

Salade d'endives sce vgkte bio



Haut de cuisse plt bio estragon



Lentilles bio



Brie bio



Fruit de saison bio



VENDREDI 26/12

Dessert

Pamplemousse



Dos de merlu sce beurre blc



Puree d'epinards bio



Creme dessert praline

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Fait maison

Recette BIO

Vegetarien

Appellation d'origine protégée

TRANSGOURMET

MENUS

MAT - Menu du 5 janvier au 9 janvier

Déjeuner

LUNDI 05/01

Entrée
Betteraves bio

Cordon bleu volaille
cuit 100g

Penne bio beurre

Galette rois
frangipane

MARDI 06/01

Coquillettes bio au
thon

Steak hache grille
bio

Haricot beurre au
beurre

Comte origine aop

MERCREDI 07/01

Crudites de saison

Cote porc vpf sauce
charcutiere

Fondue de poireaux
et pdt

Poire

JEUDI 08/01

Potage de legumes
bio natura

Haut de cuisse
poulet jaune grille
hve

Melange aux 3
cereales

Creme renversee

VENDREDI 09/01

Crudites de saison

Spaghettis bio aux
fruits de mer



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



France



Recette Regionale



Appellation d'origine protégée



TRANSGOURMET

MENUS

MAT - Menu du 12 janvier au 16 janvier

Déjeuner

LUNDI 12/01

Entrée

Veloute citrouille
carotte pdt

Mignon de porc
dijonnaise

Semoule bio

Petit nova fruits 60

MARDI 13/01

Carotte rapée
vinaigrette bio



Lasagnes 3
fromages



Salade bio



MERCREDI 14/01

Filet de poulet sce
basquaise



Pdt roties au laurier



Emmental bio



Tarte au citron

JEUDI 15/01

Salade de chou
rouge



Spaghetti bolognaise
maison



VENDREDI 16/01

Bouchee camembert
salade pdt



Dos de colin bonne
femme



Puree de potiron



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO

Fait maison

Produit MSC



MENUS

MAT - Menu du 19 janvier au 23 janvier

Déjeuner

LUNDI 19/01

Entrée

Roti de boeuf sauce bearnaise



Puree pdt maison



Babybel bio



Salade de fruits de saison bio



MARDI 20/01

Salade verte bio au thon



Saucisse de toulouse grillee



Duo de petits pois et carottes



Eclair chocolat



MERCREDI 21/01

Wings de poulet

Quinoa blanc au beurre bio



Camembert bio



Fruit de saison bio



JEUDI 22/01

Carotte rappee vinaigrette bio



Escalope de ble panee



Ratatouille

Flan patissier aux pommes



VENDREDI 23/01

Soupe de poireaux aux pdt



Pave de hoki sce aux herbes



Epinard hache a la creme



Semoule au lait bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Recette BIO

Fait maison

Vegetarien

Produit MSC

TRANSGOURMET

MENUS

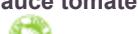
MAT - Menu du 26 janvier au 30 janvier

Déjeuner

LUNDI 26/01

Entrée

Penne bio chou rouge emmental



Aiguillettes de blé panées tomate chevre sauce tomate



Poêlée rustique

Fruit de saison bio



MARDI 27/01

Plat

Velouté de carotte au thym



Cuisse poulet jaune grillée hve



Ecrase pdt

Chevre buche

e-Quilibre

Recette BIO

Végétarien

Recette Régionale

Produit MSC

MERCREDI 28/01

Garniture

Pavé de hoki aux amandes



Chou fleur persillé



Chanteneige bio

Beignet framboise

JEUDI 29/01

Fromage

Salade de batavia au maïs bio



Emince de veau façon blanquette

Riz basmati bio



VENDREDI 30/01

Dessert

Salade pommes gouda bio



Saumon sauce citron

Coeur de ble au basilic

Compote pomme boudoir

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

TRANSGOURMET

MENUS

MAT - Menu du 2 février au 6 février

Déjeuner

LUNDI 02/02

Entrée

Creme de lentilles corail



Plat

Pizza tomate, olives et from



Garniture

Salade bio



Fromage

Crepe au sucre

Dessert

MARDI 03/02

Pois chiche bio aux oignons bio



Dos de merlu aux herbes



Haricots verts persilles



Flanby vanille caramel

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison

MERCREDI 04/02

Petit sale



Lentilles bio



Brie bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio

JEUDI 05/02

Nems au poulet

Emince de boeuf aux oignons

Riz bio cantonnais

Litchis ananas sesame

VENDREDI 06/02

Chou blc mimolette emmental

Haut de cuisse poulet jaune grille hve



Pdt vapeur maison fra



Banane fruit

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



France



Recette Regionale



Origine



TRANSGOURMET