

lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
<p>VACANCES</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Quenelles sauce financière  </p> <p>Vol au vent</p> <p>Camembert </p> <p>Coulommiers </p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Boulettes de flageolets  </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>	<p>Velouté de brocoli </p> <p>Jambon de porc</p> <p><i>Croquette de fromage</i></p> <p> Lentilles mijotées</p> <p>Mimolette</p> <p>Gouda</p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Dés de poisson sauce basquaise </p> <p>Carottes oignons au naturel </p> <p>Petit fromage frais au lait entier sucré</p> <p>Petit fromage frais au lait entier aromatisé</p> <p>Galette des rois </p>



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Decongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
Salade de pommes de terre	Mortadelle	Salade de chou rouge	Houmous de carottes et chip's de maïs	Coleslaw
Salade de blé	<i>Sardines à l'huile</i>			Pamplemousse et sucre
Œufs durs	Colin d'Alaska pané	Rôti de porc jus aux oignons	Escalope de dinde sauce au thym	Bolognaise végétarienne
 		<i>Sauce potiron, carottes, mozzarella</i>	 <i>Filet de merlu sauce nantua</i>	
à la florentine (épinards )	Petits pois mijotés aux aromates	Pâtes 	Chou-fleur 	Riz 
Brie	Saint Nectaire AOP 	Saint Paulin	Yaourt local aromatisé 	Fromage fondu Vache Qui Rit 
Fromage au lait pasteurisé Carré Ligeil	Emmental			Fromage frais Rondelé 
Choix de fruits	Choix de fruits	Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Choix de fruits 	Compote pommes dattes
				Compote pommes abricots



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
Chou chinois	Salade de betteraves	Crêpe aux champignons	Salade verte vinaigrette aux herbes 	Radis et beurre
Céleri sauce cocktail	Salade d'artichaut		Salade d'endives 	Choux bicolores
Filet de merlu sauce Bercy 	Tarte au fromage 	Finger soja, blé, 3 graines 	Hachis parmentier <i>Brandade de poisson</i>	Thon, tomate, basilic
Semoule 	Haricots beurre à la tomate	Fondue de poireaux	(pdt )	Pâtes  Amuse bouche : Purée de salsifis 
Gouda 	Fromage frais Cantafrais	Yaourt aromatisé 	Petit fromage frais au lait entier sucré	Brie
Mimolette 	Fromage frais Cantadou Ail et fines herbes		Petit fromage frais au lait entier aromatisé	Tomme blanche
Dessert lacté flan vanille nappé caramel	Donut's au sucre 	Fruit	Choix de fruits 	Crème dessert lacté onctueuse caramel
Dessert lacté gélifié chocolat				Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Decongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
Salade de haricots blancs aux herbes	Carottes râpées vinaigrette balsamique	Taboulé (semoule )		Salade de chou rouge
Salade de pois chiche	Salade de chou blanc			Salade iceberg
Sauté de bœuf au jus	Colin d'Alaska sauce citron 	Steak haché de veau sauce façon bordelaise	Omelette sauce basquaise  	Beignet stick de mozzarella 
<i>Boulettes de soja tomate</i>		 <i>Dés de poisson sauce matelote</i>		
Purée de courge butternut 	Blé 	Navets sautés	Pommes de terre rissolées et haricots verts 	Brocolis 
Fromage blanc nature	Fromage frais Tartare	Petit Moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt bio local nature 
Fromage blanc aux fruits	Fromage frais nature Petit Cotentin		Camembert	
Choix de fruits	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit	Choix de fruits	Cake au chocolat 
	Dessert lacté gélifié vanille			



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Decongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Vive les crêpes

lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
Salade de boulgour	Salade de riz	Chou chinois	Radis et beurre	Salade verte vinaigrette à l'échalote
Salade de pommes de terre	Salade de lentilles		Pamplemousse et sucre	Céleri rémoulade
Sauté de porc sauce provençale	Croquettes de blé	Boulettes de bœuf sauce au romarin	Filet de merlu sauce à l'oseille	Tajine marocain végétarien
<i>Colin d'Alaska sauce provençale</i>		<i>Dés de saumon sauce crème herbes</i>		
Blettes persillées	Epinards hachés à la béchamel	Farfalles	Carottes à l'ail	Semoule
Tomme blanche	Pont l'Evêque AOP	Fromage frais 1/2 sel	Yaourt nature	Fromage frais Rondelé
Fromage frais pasteurisé Carré Ligeil	Fromage croûte noire lait pasteurisé Montcadi		Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache Qui Rit
Choix de fruits	Choix de fruits	Compote de pommes	Crêpe au sucre	Ile flottante



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Decongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
Radis et beurre	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg	Salade de chou blanc 	Pas pareille : Tartinable de carottes, haricots blancs et fromage fondu 
Pamplemousse et sucre	Salade de champignons persillés		 Céleri rémoulade	
Emincé de thon sauce fines herbes	Quenelles sauce forestière  	Colin d'Alaska sauce tomate	Carmentier au cumin (carottes ) 	Dés de poisson sauce citron 
Pâtes et emmental râpé 	Vol au vent	Polenta 	Amuse bouche : Mélange de céréales 	Haricots beurre et riz 
	Fromage frais nature Fraidou	Camembert	Gouda	Petit fromage frais au lait entier aromatisé
	Fromage fondu Croc'lait		Montboissé	Petit fromage frais au lait entier sucré
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Choix de fruits	Dessert lacté liégeois chocolat	Chouquette crème vanille 	Choix de fruits 
Crème dessert lacté onctueuse caramel				

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

sOgeres



MENUS FEVRIER 2023

MENUS GIVORS



lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
Salade de pois chiche	Chou chinois	 Carottes râpées	Taboulé (semoule )	Salade verte vinaigrette à la ciboulette
Salade de haricots rouge comme un chili	Salade de chou rouge		Salade de boulgour 	Salade d'endives
Saucisse de volaille type knack	Fiore tomate	Crousti'fromage	Colin d'Alaska pané	Sauté de bœuf sauce façon cervoise
 Filet de merlu sauce à l'oseille				<i>Dés de poisson au bouillon de légumes</i>
Brocolis en persillade 	mozzarella	Gratin de blettes	Purée de courge 	 Lentilles mijotées
Yaourt BIO LOCAL aromatisé 	Brie	Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes	Pont l'Evêque AOP 	Fromage fondu Vache qui rit 
	Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil		Edam	Fromage frais Rondelé nature 
Choix de fruits	Dessert lacté gélifié chocolat	Brownie mexicain	Choix de fruits	Compote pommes-cannelle
	Dessert lacté gélifié vanille			Compote pommes framboises

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Decongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits