




JANVIER & FÉVRIER 2022

<p>Lundi 03 janvier 2022</p>  <p>Carotte râpée vinaigrette Steak végétal sauce forestière Courgette béchamel Pomme golden</p>	<p>Mardi 04 janvier 2022</p>  <p>Chou rouge en salade Colombo de volaille Riz créole Flan chocolat</p>	<p>Lundi 24 janvier 2022</p> <p>Coupelle de pâté de volaille Émincé de poulet au jus Pâtes torsade au fromage Ananas frais</p>	<p>Mardi 25 janvier 2022</p> <p>Pastèque Paupiette de veau Lentilles à la créole Yaourt velouté pêche/passion</p>
<p>Jepiphanie Jeudi 06 janvier 2022</p>  <p>Tomate vinaigrette aux dés de fromage Rôti de porc au jus Haricots verts & pomme-de-terre vapeur Galette des rois</p>	<p>Vendredi 07 janvier 2022</p> <p>Pastèque Filet de colin sauce citronnée Méli-mélo patate douce Yaourt velouté cerise</p>	<p>Jeudi 27 janvier 2022</p>  <p>Tomate aux dés de fromage Steak végétal sauce tomate Printanière de légumes Madeleine nature</p>	<p>Vendredi 28 janvier 2022</p> <p>Achard de légumes Paella de poisson Riz safrané aux petits légumes Fromage blanc sucré</p>
<p>Lundi 10 janvier 2022</p> <p>Betterave & maïs vinaigrette Rougail de saucisse de porc fumée Lentilles créoles Yaourt nature sucré</p>	<p>Mardi 11 janvier 2022</p> <p>Achard de légumes Sauté de dinde sauce ragoût Petits pois & carotte Vache-qui-rit</p>	<p>Lundi 31 janvier 2022</p> <p>Melon Bœuf bourguignon Carotte & pomme-de-terre Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Mardi 01 février 2022</p>  <p>Salade de papaye verte Bolognaises végétales : Légumes & boulettes de soja, pâtes spaghetti au fromage Raisin</p>
<p>Jeudi 13 janvier 2022</p>  <p>Salade verte vinaigrette Pâtes lasagne végétariennes gratinées au fromage Beignet au chocolat</p>	<p>Vendredi 14 janvier 2022</p>  <p>Concombre vinaigrette Chiquetaille de poisson sauce oignon Poyo Petit pot vanille/fraise</p>	<p>La Chandeleur Jeudi 03 février 2022</p>  <p>Carotte râpée vinaigrette Steak haché de veau sauce forestière Purée de giraumon Crêpe au chocolat</p>	<p>Vendredi 04 février 2022</p>  <p>Concombre vinaigrette Filet de dorade mariné Haricots rouges & riz Yaourt vanille</p>
<p>Lundi 17 janvier 2022</p> <p>Carotte râpée vinaigrette Couscous boulette agneau & merguez Semoule & légumes couscous Flan vanille</p>	<p>Mardi 18 janvier 2022</p>  <p>Camembert Chili végétal : Légumes & soja, madère, riz Raisin rosé</p>	<p>Lundi 07 février 2022</p>  <p>Œuf dur mayonnaise Pâtes lasagne végétariennes gratinées au fromage Orange</p>	<p>Mardi 08 février 2022</p> <p>Chou blanc vinaigrette Colombo de volaille Riz créole Flan vanille</p>
<p>Jeudi 20 janvier 2022</p> <p>Thon & maïs mayonnaise Poulet rôti au jus Haricots verts & pomme-de-terre Fromage blanc sucré</p>	<p>Vendredi 21 janvier 2022</p>  <p>Melon Pimentade de marlin Riz & banane jaune Yaourt velouté cerise</p>	<p>Jeudi 10 février 2022</p> <p>Tomate aux dés de fromage Rôti de porc au jus Poêlée forestière Madeleine</p>	<p>Vendredi 11 février 2022</p>  <p>Pastèque Pavé de colin mariné Gratin de courgette & christophine Yaourt velouté goyave</p>

Changement de menu :
En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.
Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :





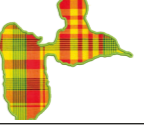




-  Circuit court : produit local
-  Agriculture biologique
-  Menu végétarien

Allergènes :
Présence possible dans nos menus de :
• Céréale contenant du gluten,
• Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
• Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
• Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Cruauté, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson œuf)
- Légume vert, cuit ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide

FÉVRIER, MARS & AVRIL 2022

 <p>Lundi 14 février 2022</p> <p>Carotte râpée vinaigrette Steak haché végétal sauce forestière Pâtes coquillettes au fromage Pomme golden</p>	<p>Mardi 15 février 2022</p> <p>Chou rouge vinaigrette Colombo de volaille Riz créole Flan chocolat</p>	 <p>Lundi 21 mars 2022</p> <p>Œuf dur mayonnaise Lasagnes végétariennes : Légumes, pâtes (lasagne) gratinées au fromage, égrené de soja Orange</p>	 <p>Mardi 22 mars 2022</p> <p>Soja & maïs vinaigrette Émincé de porc sauce miel Riz cantonnais Yaourt aux litchis</p>
<p>Jeudi 17 février 2022</p> <p>Tomate vinaigrette Rôti de porc au jus Pomme-de-terre vapeur Génoise au chocolat</p>	 <p>Vendredi 18 février 2022</p> <p>Pastèque Filet de dorade mariné Duo igname & banane jaune Yaourt velouté fraise</p>	<p>Jeudi 24 mars 2022</p>	 <p>Vendredi 25 mars 2022</p> <p>Pastèque Court-bouillon de dorade Haricots rouges & madère Yaourt velouté goyave</p>
<p>Lundi 07 mars 2022</p> <p>Coupelle de pâté de volaille Émincé de poulet au jus Pâtes torsades au fromage Ananas frais</p>	<p>Mardi 08 mars 2022</p> <p>Salami & cornichon Paupiette de veau à l'ancienne Lentilles à la créole Yaourt velouté pêche/passion</p>	 <p>Lundi 28 mars 2022</p> <p>Carotte râpée vinaigrette Saucisse végétale Petits pois & carotte Pomme golden</p>	 <p>Mardi 29 mars 2022</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise Colombo de volaille Riz créole Flan chocolat</p>
 <p>Jeudi 10 mars 2022</p> <p>Salade de tomate Steak haché végétal sauce tomate Mousseline de pomme-de-terre Madeleine</p>	<p>Vendredi 11 mars 2022</p> <p>Achard de légumes Saumon sauce Nantua Riz créole Fromage blanc sucré</p>	<p>Jeudi 31 mars 2022</p> <p>Tomate vinaigrette Rôti de porc au jus Pomme-de-terre vapeur Crêpe à la fraise</p>	<p>Vendredi 01 avril 2022</p> <p>Pastèque Pavé de colin sauce créole Riz aux petits légumes Yaourt velouté mangue</p>
<p>Lundi 14 mars 2022</p> <p>Melon Cordon bleu de volaille Carotte & Pomme-de-terre Compote pomme/banane</p>	 <p>Mardi 15 mars 2022</p> <p>Papaye verte en salade Bolognaise végétarienne Légumes & boulettes de soja, pâtes (spaghetti) & fromage Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Lundi 04 avril 2022</p> <p>Betterave & maïs vinaigrette Rougail de saucisse de porc fumée Lentilles créoles Yaourt nature sucré</p>	 <p>Mardi 05 avril 2022</p> <p>Œuf dur mayonnaise Navarin d'agneau Haricots blancs à la tomate Flan chocolat Œuf en chocolat</p>
 <p>Jeudi 17 mars 2022</p> <p>Salade coleslaw Pain Hamburger : Steak haché de bœuf au jus, toastinette & ketchup Pommes-de-terre dollar Cookies choco & nougatine</p>	 <p>Vendredi 18 mars 2022</p> <p>Concombre vinaigrette Filet de dorade mariné Haricots rouges & dombrés Yaourt vanille</p>	 <p>Jeudi 07 avril 2022</p> <p>Salade verte vinaigrette Chili végétal : Légumes & soja, madère Beignet au chocolat</p>	 <p>Vendredi 08 avril 2022</p> <p>Concombre vinaigrette Chiquetaille de poisson sauce oignon Poyo Petit pot vanille/fraise</p>

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :



Circuit court : produit local



Agriculture biologique



Menu végétarien

Allergènes :

Présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten,
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Crudité, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson œuf)
- Légume vert, cuit ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide