

PRODUITS LABELLISÉS

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS BIO

P

P

P

CHE DURABLE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

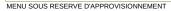


**GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE** 

DESSERTS DU CHEF

NOUVEAUTÉS DU MOIS

1					
N. N	lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
į.				Menu vegetarien 😙	
** **	VELOÛTÉ DE CAROTTES	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ENDIVES AUX NOIX	COLESLAW	SALADE DE PÂTES BIO
	CRÈME DE BROCOLIS À LA MOUTARDE	SAUCISSON À L'AIL	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS	MÂCHE AUX CROUTONS	SALADE STRASBOURGEOISE
L.	BOULETTES DE BOEUF AUX OLIVES	FILET DE COLIN MSC À LA MAROCAINE	CORDON BLEU	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	SAUTÉ DE PORC BBC À LA MOUTARDE
	BOULGOUR AU THYM	SEMOULE BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE BIO	RIZ BIO
中	HARICOTS VERTS	LÉGUMES COUSCOUS	BROCOLIS		CAROTTES PERSILLÉES
	YAOURT SUCRÉ BIO	CHANTENEIGE	PETITS SUISSES	MORBIER	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
	FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMMES BANANES	FRUITS DE SAISON	GALETTE DES ROIS	FRUITS DE SAISON
	FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMMES FRAISES	FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON
			CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES		































Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



MENU VÉGÉTARIEN



**DESSERTS DU CHEF** 





<b>(?)</b>	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
	CATERO D'ANNIVETICATILE

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Pain aux oliver	Menu vegetarien		Repas à thème : la Belgíque	Plerre VE
BETTERAVES BIO AUX POMMES	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE BIO AUX NOIX	Chou rouge aux pommes	VELOÛTÉ DE CHOU FLEUR
MACÉDOINE MAYONNAISE	CAKE AUX OLIVES	CHOU BLANC AU CURRY	Salade de chicons aux lardons	VELOÛTÉ DE POTIRON
PILONS DE POULET DU GERS LABEL ROUGE	TAJINE DE LÉGUMES	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE Basilic	Carbonade flamande	POISSON MEUNIÈRE MSC ET CITRON
POMMES SAUTÉES	BOULGOUR	BLÉ	Stoemp	COQUILLETTES BIO
BLETTES À LA TOMATE		HARICOTS PLATS	(écrasé de pommes de terre et légumes)	PETITS POIS AU JUS
PETITS SUISSES AUX FRUITS		YAOURT BIO À LA VANILLE		FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	Gaufre chantilly spéculoos	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON

**CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES** 

































PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE









lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
			Menu des enfants	Menu vegetarien 💎
1/2 POMELOS ET SUCRE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU Thon	SANDWICH AUX RILLETTES DE THON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE LOCALES	BOUILLON VERMICELLE
RADIS BEURRE	SALADE DE PÂTES BIO	SARDINE À L'HUILE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	VELOÛTÉ DE CHAMPIGNONS
PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	CHIPOLATAS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	BLANC DE POULET	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS
POMMES VAPEUR	LENTILLES À LA DIJONNAISE	HARICOTS BLANCS	FRITES	BRUNOISE DE LÉGUMES
GRATIN DE BROCOLIS	DUO DE CAROTTES ET PANAIS	CHOU ROMANESCO	FONDUE DE POIREAUX	llinos. C. adria
YAOURT AROMATISÉ BIO	TARTARE	YAOURT BIO AU CITRON	YAOURT	And State of
FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUITS DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE GATEAU AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	ANANAS AU SIROP	FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON
		CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES		

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES































Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



MENU VÉGÉTARIEN



**DESSERTS DU CHEF** NOUVEAUTÉS DU MOIS





GÂTEAU D'ANNIVERSAIR

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
	Pain aux figues	Menu vegetarien 🕎	Chandeleur	
CÉLÉRI À LA GRAINE DE MOUTARDE	OEUFS DURS MAYONNAISE	ENDIVES AUX NOIX	CRÈME DE LÉGUMES	SALADE VERTE BIO MIMOSA
DUO DE CHOUX	SURIMI MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE
CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON	CURRY DE VOLAILLE	NUGGETS DE BLÉ	FILET DE COLIN MSC SAUCE Béarnaise	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE
PENNE BIO	RIZ MADRAS	POMMES NOISETTES	BOULGOUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE
HARICOTS BEURRE AUX OLIVES	JULIENNE DE LÉGUMES À LA Coriandre	POTIRON RÔTI AUX HERBES DE Provence	CAROTTES SAUTÉES	ÉPINARDS AU CURRY
YAOURT BIO SUCRÉ	KIRI	GOUDA	CHANTAILLOU	FROMAGE BLANCS AUX FRUITS
FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT	CRÊPES DE LA CHANDELEUR	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMMES ABRICOTS	ENTREMET VANILLE SPÉCULOOS		FRUITS DE SAISON
		CORRELLE DE EDUITO DE CALCON VADICO		

**CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES** 































**PRODUITS BIO** 

PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS

PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



MENU VÉGÉTARIEN



**DESSERTS DU CHEF** 



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février		jeudi 08 février		vendredi 09 février	
			J	Journée des légumineuses			
COLESLAW THAI	SAUCISSON SEC	TARTE AUX LÉGUMES		VELOÛTÉ DE POIS CASSÉS		SALADE DE RIZ BIO	(F
SALADE COMPOSÉE	CHORIZO	TARTE AUX OIGNONS		CRÈME DE LENTILLES		SALADE DE PÂTES BIO	
DULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	SAUTÉ DE BOEUF VBF AUX OLIVES	MOULES		HARICOTS ROUGES À LA BASQUAISE		NUGGETS DE VOLAILLE	
SEMOULE BIO	COQUILLETTES BIO	FRITES		RIZ PILAFF AUX PETITS LÉGUMES		BLÉ À LA TOMATE	
LÉGUMES COUSCOUS	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	SALADE VERTE BIO				FONDUE DE POIREAUX	
PETITS SUISSES	SAINT MORÊT	YAOURT BIO À LA VANILLE		BRIE DE MEAUX	0	FROMAGE BLANC SUCRÉ	
FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE Chocolat Haricots Blancs	•	FRUITS DE SAISON	
FRUITS DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON				FRUITS DE SAISON	

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES