



MIDI	LUNDI	MARDI - MENU BIO  	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage maison	Segments de pamplemousse au sucre Bio	Œuf dur mayonnaise	<b>Menu Végétarien</b>	
PLAT PROTIDIQUE	Blanquette de veau (S) 	Hachi Parmentier Bio 	Cuisse de poulet	Omelette	Dos de merlu sauce à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf		Frites	Petits pois	Purée de potiron
LAITAGE	Edam	Camembert Bio	Fromage	Gouda	Fromage blanc
DESSERT	Galette des rois	Fruit de saison Bio	Flan caramel	Semoule au lait	Compote de fruits meringuée

Légende: (R)régime alimentaire spécifique, (S) préparation du chef,  agriculture biologique

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI	LUNDI	MARDI - MENU BIO 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade coleslaw	<b>Menu Végétarien</b>		Macédoine de légumes	Salade d'haricots verts
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc sauce moutarde  (R : Escalope de dinde sauce moutarde)	Spaghetti aux légumes braisés Bio	Nuggets	Paupiette de veau au jus corsé	Brandade de Poisson
ACCOMPAGNEMENT	Blé concassé		Brocolis	Purée de carottes	
LAITAGE	Camembert	Emmental Bio	Fromage	Petit cotentin nature	Mimolette
DESSERT	Pomme au four	Fruit de saison Bio	Gâteau au chocolat	Flan vanille	Fruit de saison

Légende: (R)régime alimentaire spécifique, (S) préparation du chef,  agriculture biologique

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI	LUNDI	MARDI - MENU BIO 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Menu Végétarien</b>				
ENTREE	Carottes râpées	Salade de betterave Bio	Pizza fromagère	Potage maison	Salade verte à l'emmental
PLAT PROTIDIQUE	Oeufs florentine	Colombo de porc au curry Bio (S) (R : Escalope de dinde au curry)	Steak haché	Cuisse de poulet basquaise (S)	Poisson pané et tranche de citron
ACCOMPAGNEMENT		Semoule	Petits pois	Légumes basquaise	Haricots verts persillés
LAITAGE	Yaourt nature	Fromage blanc Bio	Fromage	Fromage ail et fines herbes	Edam
DESSERT	Compote de fruits	Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Gâteau aux yaourts

Légende: (R)régime alimentaire spécifique, (S) préparation du chef,  agriculture biologique

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI - MENU BIO 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Menu Végétarien</b>			<b>repas Thème</b>	
ENTREE	Potage maison	Salade de carottes râpées Bio 	Céleri rémoulade	Salade de haricots rouge et maïs	Salade de concombres sauce bulgare
PLAT PROTIDIQUE	 Dahl au butternut (lentilles corail, butternut)	Sauté agneaux bio aux olives 	Escalope de volaille	Hamburger	 Brandade de poissons (S)
ACCOMPAGNEMENT		Riz Bio	Gratin de courge	Frites	
LAITAGE	Bûchette de chèvre	Emmental Bio	Fromage	Glace Vanille	Fromage blanc
DESSERT	Ile flottante	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Brownies	Gâteau roulé à la confiture

Légende: (R) régime alimentaire spécifique, (S) préparation du chef,  agriculture biologique

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI	LUNDI	MARDI - MENU BIO 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade piémontaise à la volaille (S)	 <b>Menu Végétarien</b> Potage maison Bio (S)	Feuilleté fromage	Salami (R: Pâté de volaille)	Taboulé a la menthe
PLAT PROTIDIQUE	Côte de porc charcutière (R: Escalope de dinde)	Omelette Bio	Filet de volaille 	Estouffade de bœuf	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre	Farfalle Bio sauce tomate	purée de chour fleur	Semoule	Fondue de poireaux & pomme vapeur(S) 
LAITAGE	Gouda	Camembert Bio	Fromage	Mimolette	Fromage blanc
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella	Crêpe au sucre

Légende: (R)régime alimentaire spécifique, (S) préparation du chef,  agriculture biologique

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI	LUNDI	MARDI - MENU BIO 	MERCREDI	JEUDI repas Thème	VENDREDI
ENTREE	Rillette de porc (R : Mousse de canard)	Menu Végétarien Salade de fond d'artichaut(S) 	Salade de chou blanc	Nems aux crevettes	Potage maison Bio
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de dinde au jus (S) 	Lasagnes de légumes bio	Steak haché	Porc au caramel (R: Bœuf au caramel) 	Filet de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Flageolets		Semoule / Ratatouille	Riz cantonais	Haricots beurre
LAITAGE	Reblochon	Emmental Bio	Fromage	Dessert chinois	Kiri®
DESSERT	Poire au chocolat	Fruit de saison Bio	Crème à la vanille	Litchi	Gateau marbré Maison

Légende: (R)régime alimentaire spécifique, (S) préparation du chef,  agriculture biologique

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





Semaine du 15 au 19 Février 2021, le Chef vous

MIDI	LUNDI	MARDI - MENU BIO 	MERCREDI 
ENTREE	salade de cœur de palmier vinaigrette	Salade coleslaw Bio	Rosette (R : paté de volaille)
PLAT PROTIDIQUE	Steak haché de bœuf	Jambon braisé Bio(R: jambon de dinde braisé)	Paupiette de veau
ACCOMPAGNEMENT	Pommes dauphine	Petits pois Bio	Blettes gratinées
LAITAGE	Yaourt nature	Camembert Bio	Fromage
DESSERT	Tarte aux pommes	Fruit de saison Bio	Gateau chocolat maison (S) 

Légende: (R)régime alimentaire spécifique, (S) préparation du chef,  agric

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



propose



JEUDI	VENDREDI
Potage 	Crêpe au fromage
Risotto aux petits légumes	Pavé de Colin au beurre blanc
	Purée de carottes
Emmental	Yaourt aromatisé
Liegeois chocolat	Flan patissier

culture biologique

**n**ewrest  
restauration