



Menu

Du lundi 05 février au vendredi 09 février 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Hors d'œuvre	Carottes râpées au citron	Flan à la ratatouille	Œuf dur sauce cocktail	Salade coleslaw	Pâté de campagne cornichon* (Salade de pomme de terre, carottes, œuf dur)
	Viande	Poisson pané	Nuggets de blé ketchup	Filet de poulet sauce romaine** (Croq fromager)	Brandade de poisson	Sauté de bœuf sauce caramel** (Pavé de poison mariné)
	Légume	Pomme vapeur et ketchup	Farfalles	Riz		Blé
	Fromage	Vache qui rit	Camembert	Petit suisse sucré	Buchette mi-chèvre	Kiri
	Dessert	Orange	Flan saveur vanille nappé de caramel	Banane	Mousse au chocolat	Chou saveur vanille

*Contient du porc (plat remplacé par celui entre parenthèses)

**Contient de la viande (plat remplacé entre parenthèses)



Menu

Du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi MENU ST VALENTIN
Hors d'œuvre		Rillettes cornichon* (Chou rouge vinaigrette)	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Concombre au basilic	Pâté en croute* (Cèleri à l'indienne)	Coleslaw aux cranberries
Viande	Viande	Bœuf braisé sauce bourguignonne** (Nuggets de maïs et ketchup)	Beignets de calamar ketchup	Boulettes de veau sauce tomate** (Omelette)	Croziflette* (croq pané blé tomate et pâtes)	Dos de colin sauce Groenland
	Légume	Coquillettes	Semoule	Riz		Pommes paillason
Fromage		Edam	Milanette	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Emmental en stick
Dessert		Crème dessert saveur caramel	Orange	Beignet aux pommes	Kiwi	Gâteau au chocolat avec vermicelles cœur

*Contient du porc (plat remplacé par celui entre parenthèses)

**Contient de la viande (plat remplacé entre parenthèses)



Menu

Du lundi 19 février au vendredi 23 février 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Betteraves aux fines herbes	Pizza au bœuf** (Céleri rémoulade aux noisettes)	Velouté de potiron	Pâté de campagne cornichons* (Carottes rapées à l'orange)	Œuf dur sauce tartare
	Viande	Pépites de colin aux trois céréales	Médallions de volaille sauce pesto Rosso** (Galette végétarienne)	Haché de veau sauce cresson** (Cros veggi tomate)	Pot-au-feu** (Omelette)	Steak haché** (croq fromager)
	Légume	Boullgour à la tomate	Purée	Pates	Légumes pot-au-feu	Petits pois carotte
Fromage		Yaourt sucré	Bombel	Petits suisses aux fruits	Mimolette à croquer	Yaourt aromatisé
Dessert		Compote pomme-pêche	Fromage blanc aux fruits	Gâteau basque	Banane	Kiwi

*Contient du porc (plat remplacé par celui entre parenthèses)

**Contient de la viande (plat remplacé entre parenthèses)



Menu

Du lundi 26 février au vendredi 01 mars 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Feuilleté du jardinier	Rosette beurre* (Salade de pate au pesto vert)	Concombre à l'aneth	Coleslaw au panais	Velouté de poireaux
	Viande	Crêpinettes grillées* (Dos de colin pané)	Tranchette de volaille sauce poulette** (Tortillas)	Nuggets de blé et ketchup	Couscous boulette** (Galette végétarienne)	Pavé de poisson mariné thym et citron
	Légume	Riz et ketchup	Blé	Purée	Semoule	Coudes
Fromage		Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Laitage saveur vanille	Gouda	Petit suisse aux fruits
Dessert		Mousse au chocolat	Compote pomme- banane	Banane	Clémentines	Cookie aux pépites de chocolat

*Contient du porc (plat remplacé par celui entre parenthèses)

**Contient de la viande (plat remplacé entre parenthèses)