



menu foyer: du 06 au 31 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06 au 10 janvier	PÂTE CROÛTE	SALADE VERTE ET TARTINE DE THON	SALADE POIS CHICHES		SOUPE DE LÉGUMES
	STEACK HACHÉ SAUCE POIVRE	PÂTES CARBONARA	GRATIN DE LÉGUMES AUX ÉPICES	PAËLLA	POISSON À LA PROVENCALE
	POMMES FRITES	FROMAGE	FROMAGE	SALADE VERTE	RIZ
	FROMAGE	COMPOTE DE POMMES	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT			GÂTEAU DES ROIS	FRUIT
Semaine du 13 au 17 janvier	CAROTTES RÂPÉES	GUACAMOLE DE BETTERAVE SUR TAOST	COUSCOUS AU POULET	SALADE DE PÂTES AUX ARÔMATES	SALADE VERTE
	STEACK HACHÉ	CHILI SIN CARNÉ AUX LÉGUMES	LÉGUMES DE SAISON	BOUDIN BLANC AUX OIGNONS	GRATIN DE POISSON
	POMMES FRITES	RIZ	FROMAGE	GRATIN AUX DEUX POMMES	HARICOTS VERTS
	FROMAGE	YAOURT	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE À LA COUPE
	FRUIT	SALADE D'ANANAS AU COULIS DE FRUITS ROUGES		CLAFOUTIS	GÂTEAU AU CITRON
Semaine du 20 au 24 janvier	BŒUF AUX CAROTTES	TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL	POTAGE AUX ÉPINARDS		ASSORTIMENT DE CRUDITÉES
	PÂTES	RAVIOLI AU FROMAGE SAUCE TOMATE	RIBS DE VOLAILLE AUX ÉPICES	TRUITE MEUNIÈRE	QUICHE AUX LÉGUMES
	FROMAGE	PARMESAN	POMMES DE TERRE SAUTÉES	POMMES DE TERRE VAPEURS	HARICOTS VERTS EN PERSILLADE
	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE	FROMAGE
		SALADE DE FRUITS	POIRES AU VIN	TARTE AUX POMMES	FRUIT
Semaine du 27 au 31 janvier	SALADE MEXICAINE	SALADE DE LENTILLES	PISSALADIÈRE	SALADE VERTE ET SA VINAIGRETTE	BROCHETTA DE LÉGUMES AU BALSAMIQUE ET BILLES DE MOZZARELLA
	STEACK HACHÉ	SAUTÉ AU PORC AUX CURCUMA	POISSON PANÉ	TARTE AUX ENDIVES GRATINÉES	BOULETTES DE BŒUF À LA RABIATTA
	POMMES FRITES	POMMES DE TERRE RÔTIES	PURÉE DE BUTTERNUT	LÉGUMES DE SAISON PÔLÉES	SPAGHETTIS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE À LA COUPE	PROVOLONNE PIQUANT
	FRUIT	BABA AU RHUM	FRUIT	YAOURT AUX FRUITS	TIRAMISU CHOCOLAT SPÉCULOOS

- producteur local
- fait maison
- Agriculture biologique
- menu végétarien
- Pêche durable

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grève. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.



Restauration scolaire : du 3 février au 28 février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03 au 07 février	SALADE CÉRÉALIENNE	BÂTONNETS DE CAROTTE CRÈME AU BLEU	SALADE DE POMMES DE TERRE	CRUDITÉES ET MOZZARELLA AU PESTO AIL DES OURS	SALADE DE CREVETTES AUX AGRUMES
	BOULETTES DE VOLAILLE	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN	PAVÉ DE SAUMON RÔTI	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS CONFITS	GNOCCHI À LA ROMAINE
	LÉGUMES DE SAISON	FROMAGE	ÉTUVÉE DE CHOU FRISÉE	GRATIN DE POMMES DE TERRE	PARMESAN
	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE À LA COUPE
	MOUSSE NOIX DE COCO		COMPOTE	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	GÂTEAU AU CHOCOLAT
Semaine du 10 au 14 février	VELOUTÉ DE POIREAUX	BETTERAVES SAUCE YAOURT ET CIBOULETTE	SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE	SALADE MESCLUN (PLUSIEURS SALADE MÉLANGÉES)	PIZZAS AUX FROMAGES
vacances scolaires	TARIFLETTE PAYSANNE	SUPRÊME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	BOULETTES DE BŒUF AUX ÉPICES	BOUILLIS DE LA MER	TARTE AUX LÉGUMES
	SALADE DE MACHE	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES	PÂTES	POMMES DE TERRE VAPEURS	SALADE
	MACARONS	FROMAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE	FROMAGE À LA COUPE
	YAOURT AUX FRUITS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT	CAFÉ LIÉGOIS	FRUIT
Semaine du 17 au 21 février	ROSETTE ET SALADE	FRIAND AUX CRUSTACÉS	FLAMMEKUECHE	VELOUTÉ DE LENTILLES	MARBRÉ DE POISSON MAYONNAISE
vacances scolaires	JAMBONETTE DE VOLAILLE CONFITE	DOS DE POISSON BLANC MEUNIÈRE	CHOUROUTE	GRATIN DE BUTTERNUTS FAÇON PARMENTIER	RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE CRÈME DE PARMESAN
	POMMES DE TERRE SALARDAISE	RIZ	FROMAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE
	FROMAGE	FROMAGE	TARTE ALSACIENNE	FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT
	YAOURT AU FRUIT	BABA AU RHUM ET SES FRUITS FRAIS			
Semaine du 24 au 28 février	TERRINE DE LENTILLES	PIZZA AUX FROMAGES	BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	PÂTÉ EN CROÛTE	CONCOMBRE À LA CRÈME
ŒUFS GRATINÉS	POULET CURRY	ÉMINCÉ DE PORC CRÈME DE CHAMPIGNONS	CUISSE DE VOLAILLE AUX HERBES DE PROVENCE	LANGUES DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	
CHOU ROMANSECO AU BEURRE	SEMOULE AU BEURRE	PÂTES	POMMES FRITES	RIZ	
FROMAGE	YAOURT	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT	BISCUIT AU CITRON	FRUIT	ÎLES FLOTTANTES	POIRE AU VIN	

- producteur local
- fait maison
- Agriculture biologique
- menu végétarien
- Pêche durable

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grève. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.