

Menus du 17 février au 21 février

Bon appétit

LUNDI

Salade coleslaw BIO



Filet de poulet façon
viennoise
Végt : filet de poisson
meunière

Petits pois BIO
et pomme de terre



Fruit de saison

MARDI

Macédoine de légumes

Sauté de dinde à la
catalane
Végt : Sauté végétal

Riz BIO au curry



Vache qui rit BIO



Tartelette portugaise
«pasteis de nata»

MERCREDI

Meli mélo de salades

Sauce bolognaise
Végt : sauce petits légumes
et tomate

Penne BIO de chez
«Valfleuri»



Emmental râpé BIO



Crème dessert
chocolat

JEUDI

MENU VEGETARIEN

Taboulé aux légumes frais
(Semoule BIO)



Crispi Dor au fromage

Chou-fleur BIO
à la crème



Fruit de saison

VENDREDI

Potage de légumes BIO



Filet de poisson
à la crème

Blé au beurre et tomate

Croc-lait BIO



Yaourt
fruits mixés

Menus du 24 février au 28 février

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Betteraves BIO
au Bibeleskas



Tortellini ricotta
et épinard

Sauce crème

Fromage râpé BIO



Fruit de saison

MARDI

Œuf dur BIO



Boulettes d'agneau
Végt : boulettes végétales

Riz BIO tandoori
et céleri rave



Muffin
chocolat

MERCREDI

Potage de légumes maison
BIO



Sauté de dinde à la
moutarde à l'ancienne
Végt : émincé végétal

Gnocchi

Tome BIO



Pêche au sirop

JEUDI

Salade de mâche

Fricassée de poissons
aux champignons

Pomme de terre
et potimarron BIO



Chanteneige BIO



Fruit de saison

VENDREDI

Salade carottes BIO



Steak haché de boeuf
végt : steak végétal

Coquillettes BIO
de chez «Valfleuri»



Flan chocolat

Menus du 3 mars au 7 mars

Bon appétit

LUNDI

Céliéri rave BIO
à l'ananas



Saucisse fumée d'Alsace
s/p: et végétal : aiguillettes de
blé et carottes

Lentilles BIO et ses
petits légumes



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade de perles
(petites pâtes rondes)

Pané de blé
fromage et épinards

Carottes BIO
à la crème



Edam BIO



Beignet au chocolat
« Mardi-Gras »

MERCREDI

Salade de chou rouge BIO
au vinaigre de pomme



Poulet basquaise
Végt : filet de poisson sauce
basquaise

Polenta crémeuse

Coulommiers
BIO



Petit suisse
nature

JEUDI

Salade verte

Lasagne de boeuf maison (à
base de bœuf haché BIO)
Végt : lasagne de légumes et
pois chiches



Yaourt BIO



VENDREDI

Potage de légumes
BIO



Filet de poisson
sauce à la tomate

Pomme de terre rôtie
au paprika et herbes de
provence

Gouda BIO



Fruit de saison

Menus du 10 mars au 14 mars

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade de pomme de terre et maïs

Crispidor au fromage

Petits pois et carottes BIO



Fruit de saison BIO



MARDI

Carottes BIO à l'orange



Emincé de boeuf aux petites légumes
Végt : blanquette de poissons

Riz BIO à la tomate et curcuma



St Bricet

Compote de fruits BIO



MERCREDI

Potage de légumes maison BIO



Croque-Monsieur maison
s/p et végt : Croque au fromage

Salade fraîcheur

Fromage blanc

JEUDI

Méli mélo de salades

Knack du «Val d'Argent»
s/p et végt: saucisse végétale

Choucroute

Pomme de terre vapeur

Vache qui rit BIO



Fruit de saison BIO



VENDREDI

Radis beurre

Sauté de dinde à la provençale
Végt : quenelle de brochet sauce provençale

Semoule BIO à la cannelle



Saint Paulin BIO



Crème dessert caramel

Menus du 17 mars au 21 mars

Bon appétit

LUNDI

Emincé de chou blanc BIO
au curry



Boulettes de Bœuf
Végt : Boulettes végétales

Poêlée de céréales

Crème dessert
chocolat BIO



MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade de lentilles
Bio



Croq au fromage

Purée de potiron au beurre

Camembert BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Potage de légumes BIO



Poêlée de truite saumonée
et poisson blanc

Ecrasé de butternut et
pomme de terre

Rondelé nature BIO



Petit filou aux fruits

JEUDI

Céleri rave BIO
mayonnaise



Tomate farcie
Végt : tomate farcie végétale

Coquillettes BIO (pâtes de
chez «Valfleuri»



Fruit de saison

VENDREDI

Salade de panais et carottes
BIO



Sauté de porc à l'ananas
s/p et végt: omelette
ratatouille

Riz pilaf BIO



Six de savoie

Donut's

Menus du 24 mars au 28 mars

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Betteraves BIO
à la moutarde à l'ancienne



Raviolis frais ricotta
et épinards

Sauce Aurora

Fromage râpé

Compote de fruits
BIO



MARDI

Taboulé semoule
et quinoa BIO
aux légumes frais



Steak haché de boeuf
Végt : steak végétal

Carottes BIO et pomme de
terre à la crème



Saint Bricet

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de radis et maïs BIO



Pizza maison tomate et
mozzarella Cosset

Salade verte

Yaourt vanille Bourbon
BIO



JEUDI

Salade Coleslaw BIO



Filet de poisson
au citron

Blé à la tomate

Kiri BIO



Eclair chocolat

VENDREDI

Macédoine au citron

Sauce bolognaise Bio
Végt : sauce végétale Bio



Penne Bio
« Valfleuri »



Fruit
de saison