



EPIPHANIE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Mâche et betterave	Salade verte à l'emmental	Potage Dubarry et vache qui rit (choux fleurs)
Escalope de veau hachée aux champignons (100% veau)	Spaghetti bolognaise	Cuisse de poulet rôti	Rôti de dinde aux herbes	Filet de colin à la tomate et aux herbes de provence
Riz aux petits légumes (carottes, céleri, navets)		Purée de pommes de terre	Carottes braisées	Semoule
Crème chocolat	Mimolette			
Pomme golden	Clémentine	Yaourt aromatisé	Galette des rois	Poire
		Pain au lait Jus de fruit		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique





Menu véga



Menu montagne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pomelos	Potage au potiron et vache qui rit	Salade des montagnes (batavia, endives, noix, croûtons)	
Sauté de bœuf à la moutarde	Escalope de porc sauce dijonnaise *escalope de dinde	Nuggets de blé	Tartiflette (pommes de terres, fromage à raclette, lardons) *dinde	Filet de cabillaud à la tomate
Courgettes et riz	Lentilles	Haricots verts		Macaroni
Cotentin			Tarte aux myrtilles	Camembert
Orange	Fromage frais aux fruits	Poire et son biscuit		Clémentine
		Pain et chocolat Jus de fruit		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



















Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique



Menu bio



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	  <p>Carottes râpées</p>	<p>Salade du chef (salade, jambon de dinde, emmental, tomate, olive)</p>		<p>Potage Longchamps et vache qui rit (petits pois)</p>
 <p>Omelette</p>	 <p>Couscous boulettes de bœuf</p>	 <p>Sauté de dinde au curry</p>	 <p>Rôti de veau marengo (champignons, tomates)</p>	 <p>Filet de saumon sauce oseille</p>
<p>Ratatouille et coquillettes</p>		<p>Pêlée de légumes (haricots verts, champignons, choux fleurs, courgettes)</p>	<p>Pommes noisettes</p>	<p>Brocolis et riz</p>
  <p>Yaourt aromatisé</p>			<p>Maroilles AOC</p>	
<p>Ananas</p>	  <p>Yaourt à la fraise</p>	 <p>Moelleux au chocolat et sa crème anglaise</p>	 <p>Kiwi</p>	 <p>Banane</p>
		<p>croissant Jus de fruits</p>		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française












Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique





CHANDELEUR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade		Velouté de carottes 📍 aux curry et fromage frais		📍 Salade verte et mimolette
 Sauté de porc à la moutarde *sauté de dinde	 Cuisse de poulet sauce chasseur (oignons, beurre, vin rouge)	Quenelles de veau sauce lyonnaise (olives, champignons, sauce tomates)	 Emincé de bœuf aux oignons	 Pavé de colin à l'armoricaine (concentrée de tomates, crème, estragon)
 Pâtes Farfalles	 Blé aux petits légumes (carottes, céleri, navets)	Riz	Gratin de choux fleurs et pommes de terre	 Haricots verts persillées
	Cœur de dame		 Edam	
 Yaourt aux fruits	📍 Pomme bi colore	Mousse au chocolat	Orange	Crêpe au chocolat

*Pain et confiture  
brique de lait  
chocolatée*



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française

elior 



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique