



Des plaisirs gourmands pour le Nouvel An chinois

	Lundi 5	Salade piémontaise Filet de poisson blanc pané sauce béarnaise et julienne de légumes Clémentine IGP	Mardi 6	Pomelo Paupiette de veau à l'ancienne et blé Mini-Cabrette BIO Compote abricot HVE	Mercredi 7	Salade de quinoa rouge et pois chiche Fricassée de foies de volaille à la crème et carottes Yaourt nature BIO Crème dessert chocolat
		Potage au potiron Pâté de campagne supérieur Liégeois à la vanille		Potage St-Germain Cake créole Baba au rhum		Potage aux brocolis Bouchées de légumes et amandes BIO Pomme HVE
	Lundi 12	Duo de crudités Chou farci et pommes vapeurs St-Morét BIO Kiwi	Mardi 13	Riz vénéré Pavé de lieu à l'aneth et fondue de poireaux Petit-suisse aux fruits BIO Grande gaufre liégeoise aux perles de sucre	Mercredi 14	Céleri rémoulade BIO Veau Marengo et macaroni Petit moulté nature Flan au chocolat
		Mouliné de légumes Nems au poulet Mousse au citron		Crème de champignons Museum de bœuf à la lyonnaise Clémentine IGP		Potage St-Germain Aspic d'œuf au jambon Compote mirabelle HVE
	Lundi 19	Salade norvégienne Filet de colin à la crème et choux de bruxelles Petit-suisse aux fruits BIO Kaki AOP	Mardi 20	Carottes râpées au jus de citron BIO Emincé de poulet au jus corsé et petits pois Pavé demi-sel Flan au caramel	Mercredi 21	Pâté de foie Tajine de légumes au boulgour BIO (végétarien) Fromage blanc BIO Pomme HVE
		Potage de céleri nature Pizza royale Liégeois à la vanille		Potage d'antan Jambon Serrano Compote fruit de la passion		Crème de champignons Accras de crevettes Crème dessert au café
	Lundi 26	Macédoine de légumes Paupiette de veau sauce au cidre, semoule Camembert Crème dessert caramel	Mardi 27	Salade aux deux lentilles BIO Filet de poulet sauce au poivre, haricots verts Fromage blanc BIO Tartaire de fruits exotiques	Mercredi 28	Pomelo Bouchées épinards ricotta BIO, légumes verdurette Tartaire nature Mousse au café
		Potage St-Germain Roulé à l'emmental Clémentine IGP		Potage aux brocolis Cervelas Flan au chocolat		Soupe de patate douce et lait de coco Cake de cabillaud, ciboulette, zestes citron Riz au lait

	Vendredi 2	Carottes râpées au jus de citron BIO Moules à la crème et pommes de terre sautées Cantardou ail et fines herbes Crêpe au chocolat	Vendredi 2	Chandeleur	
		Soupe de patate douce et lait de coco Lomo Compote pomme vanille HVE			
	Vendredi 9	Nouvel An chinois	Vendredi 9	Nouvel An chinois	
		Chou blanc vinaigrette Gyoza aux crevettes et son wok de légumes Yaourt au litchi Biscuit bonheur			
		Mouliné de légumes Bûche de jambon à la macédoine de légumes Orange IGP			
	Jeudi 15	Taboulé Bœuf sauce à l'oignon et salisifs Fromage blanc BIO Pomme HVE	Jeudi 15	Taboulé Bœuf sauce à l'oignon et salisifs Fromage blanc BIO Pomme HVE	
		Potage au potiron Blanc de dinde Liégeois au café			
	Jeudi 22	Salade de PDT, hareng Sauté de porc aux graines de moutarde et purée de butternut Edam BIO Cannelé	Jeudi 22	Salade de PDT, hareng Sauté de porc aux graines de moutarde et purée de butternut Edam BIO Cannelé	
		Crème de champignons Accras de crevettes Crème dessert au café			
	Mercredi 21	Pâté de foie Tajine de légumes au boulgour BIO (végétarien) Fromage blanc BIO Pomme HVE	Mercredi 21	Pâté de foie Tajine de légumes au boulgour BIO (végétarien) Fromage blanc BIO Pomme HVE	
		Crème de champignons Museum de bœuf à la lyonnaise Clémentine IGP			
	Mardi 20	Carottes râpées au jus de citron BIO Émincé de poulet au jus corsé et petits pois Pavé demi-sel Flan au caramel	Mardi 20	Carottes râpées au jus de citron BIO Émincé de poulet au jus corsé et petits pois Pavé demi-sel Flan au caramel	
		Potage d'antan Jambon Serrano Compote fruit de la passion			
	Lundi 19	Salade norvégienne Filet de colin à la crème et choux de bruxelles Petit-suisse aux fruits BIO Kaki AOP	Lundi 19	Salade norvégienne Filet de colin à la crème et choux de bruxelles Petit-suisse aux fruits BIO Kaki AOP	
		Potage de céleri nature Pizza royale Liégeois à la vanille			
	Lundi 26	Macédoine de légumes Paupiette de veau sauce au cidre, semoule Camembert Crème dessert caramel	Lundi 26	Macédoine de légumes Paupiette de veau sauce au cidre, semoule Camembert Crème dessert caramel	
		Potage St-Germain Roulé à l'emmental Clémentine IGP			
	Mercredi 28	Pomelo Bouchées épinards ricotta BIO, légumes verdurette Tartare nature Mousse au café	Mercredi 28	Pomelo Bouchées épinards ricotta BIO, légumes verdurette Tartare nature Mousse au café	
		Soupe de patate douce et lait de coco Cake de cabillaud, ciboulette, zestes citron Riz au lait			
	Mardi 27	Salade aux deux lentilles BIO Filet de poulet sauce au poivre, haricots verts Fromage blanc BIO Tartare de fruits exotiques	Mardi 27	Salade aux deux lentilles BIO Filet de poulet sauce au poivre, haricots verts Fromage blanc BIO Tartare de fruits exotiques	
		Potage aux brocolis Cervelas Flan au chocolat			
	Jeudi 29	Duo brocolis chou-fleur en vinaigrette Bœuf bourguignon et farfalles Yaourt nature BIO Orange IGP	Jeudi 29	Duo brocolis chou-fleur en vinaigrette Bœuf bourguignon et farfalles Yaourt nature BIO Orange IGP	
		Potage au potiron Gnocchis de jambon et emmental Muffin pâte à tartiner choco noisette			
	Vendredi 23	Betteraves rouges HVE Filet de hoki sauce à l'oseille et poêlée de carottes Yaourt citron BIO Riz au lait	Vendredi 23	Betteraves rouges HVE Filet de hoki sauce à l'oseille et poêlée de carottes Yaourt citron BIO Riz au lait	
		Soupe de patate douce et lait de coco Gnocchis jambon emmental Kaki AOP			
	Samedi 24	Navet rémoulade Rognons de bœuf sauce forestière et tagliatelles St-Nectaire AOP Mousse au chocolat	Samedi 24	Navet rémoulade Rognons de bœuf sauce forestière et tagliatelles St-Nectaire AOP Mousse au chocolat	
		Mouliné de légumes Salade piémontaise au poulet Compote pomme vanille HVE			
	Dimanche 25	Salade de fruits de mer Choucroute garnie Faisselle nature Amandine aux poires	Dimanche 25	Salade de fruits de mer Choucroute garnie Faisselle nature Amandine aux poires	
		Crème d'épinards Pâté de lapin supérieur Clémentine IGP			
	Samedi 17	Lentilles blondes aux petits pois Poulet rôti au jus et poêlée de pommes de terre aux légumes Yaourt nature BIO Coupelle d'ananas	Samedi 17	Lentilles blondes aux petits pois Poulet rôti au jus et poêlée de pommes de terre aux légumes Yaourt nature BIO Coupelle d'ananas	
		Potage aux brocolis Œufs pochés Riz au lait			
	Dimanche 18	Salade auvergnate Andouillette sauce moutarde et purée de carottes Fourme d'Ambert AOP Gâteau breton aux pruneaux	Dimanche 18	Salade auvergnate Andouillette sauce moutarde et purée de carottes Fourme d'Ambert AOP Gâteau breton aux pruneaux	
		Potage aux brocolis Salade marine au thon Poire HVE			
	Samedi 10	Tartare navet carotte Crêpinette à la moutarde et riz Petit moulté aux noix Mousse au café	Samedi 10	Tartare navet carotte Crêpinette à la moutarde et riz Petit moulté aux noix Mousse au café	
		Potage de céleri nature Salade Marco Polo Flan à la vanille			
	Dimanche 11	Chorizo Jarret de bœuf sauce à l'oignon et purée de courge Cantal AOP Kouign amann	Dimanche 11	Chorizo Jarret de bœuf sauce à l'oignon et purée de courge Cantal AOP Kouign amann	
		Potage d'antan Omelette aux fines herbes Compote pêche HVE			
	Samedi 3	Macédoine de légumes Boudin blanc aux épices et mousseline de potiron Petit-suisse aux fruits BIO Semoule au lait	Samedi 3	Macédoine de légumes Boudin blanc aux épices et mousseline de potiron Petit-suisse aux fruits BIO Semoule au lait	
		Potage d'antan Salade toscane Orange IGP			
	Dimanche 4	Salade Waldorf Pot-au-feu Munster AOP Cake au thé matcha BIO	Dimanche 4	Salade Waldorf Pot-au-feu Munster AOP Cake au thé matcha BIO	



Découvrez nos produits laitiers BIO



Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentent sur cette page



Entrées

Carottes râpées vinaigrette • Chou blanc vinaigrette • Céleri rémoulade • Betteraves rouges • Pâtes à la rouille • Salade californienne • Salade piémontaise • Lentilles vertes • Ciboulette • Mortadelle • Pamplémousse • Terrine de volaille • Potage du jour



Viandes/Poissons/Œufs

Filet de colin nature • Jambon blanc supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisse de Toulouse • Paupiette de veau avec fond de veau • Filet de poulet grillé (froid ou chaud)



Garnitures

Riz nature • Macaroni • Julienne de légumes • Pommes vapeur • Chou-fleur à la crème • Mousseline de céleri



Plats complets

Gratin d'endives au jambon • Couscous • Parmentier de poisson à la ciboulette • Raviolis bolognaise • Bitokes d'agneau à la crème d'ail et mousseline de potiron • Boulettes de bœuf à la forestière et mousseline de céleri • Filet de hoki sauce curry et carottes poêlées • Œufs aux épinards et à la béchamel • Emincé de poulet sauce tandoori et chou-fleur • Quenelles de brochet à la sauce Nantua et riz nature • Paupiette de veau sauce au poivre et penne • Saucisse de Strasbourg et purée de pommes de terre



Compléments pratiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Saucisson à l'ail • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Salade piémontaise au poulet



Fromages et laitages

Fraïdout • Emmental • Tomme blanche • Petit moulté aux noix • Fromage blanc nature ou aux fruits • Petit-suisse nature ou aux fruits



Desserts

Compote du jour • Flan au chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat, citron ou café • Crème dessert café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois café, vanille ou chocolat