

Carte de remplacement

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



Entrées

Carottes râpées vinaigrette • Coleslaw • Macédoine de légumes • Betteraves rouges • Pâtes à la rouille • Salade californienne • Pommes de terre mimosa • Lentilles vertes ciboulette • Mortadelle • Taboulé • Terrine de volaille • Potage du jour



Plats complets

Gratin d'endives au jambon • Couscous • Parmentier de poisson à la ciboulette • Ravioles 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 épinards béchamel • Emincé poulet sauce tandoori et chou-fleur • Quenelles de brochet, sauce Nantua, riz nature • Paupiette de veau sauce poivre et penne • Saucisse de Strasbourg et purée de pommes de terre • Filet de colin nature et julienne de légumes • Paëlla valenciana • Filet de poulet grillé et purée de carottes • Jambonneau et lentilles cuisinées • Risotto saumon épinard • Saucisse fumée et flageolets • Paupiette de veau au jus et jardinière de légumes • Hachis parmentier



Compléments protidiques 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 • Piémontaise au poulet



Fromages et laitages

Fromage blanc nature • Petit moullé noix • Fraidou • Edam • Tomme blanche



Desserts

Compote du jour • Flan caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat • Crème dessert praliné • Liégeois vanille • Petits suisses aux fruits

Lundi 30 décembre	Mardi 31 décembre	Mercredi 1 ^{er} Nouvel An	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5 Épiphanie
Céleri vinaigrette Saucisse fumée et purée de haricots verts Petit moullé nature Liégeois café	Macédoine de légumes Filet de merlu MSC , haricots blancs et ses petites légumes cuisinés au curcuma Yaourt nature Dossète de sucre Pomme bicolor HVE	Tartinable de bar au yuzu Magret de canard sauce à l'orange et mousseline de navet à la truffe St-Nectaire AOP Entremet chocolat noisette	Pâtes à la rouille Boulettes de bœuf sauce moutarde et poêlée de légumes Fromage blanc nature Orange IGP	Museau de bœuf à la lyonnaise Moules à la marinière, riz Camembert Poire HVE	Chou blanc aux pommes Sauté de veau à la bière et haricots beurre Petit-suisse aux fruits Semoule au lait	Brunoise de carottes et panais Jambonneau sauce madère et penne Roquefort AOP Galette des rois
Soupe au chou Salade toscane Kaki AOP	Potage de céleri nature Pâté de lapin supérieur Flan vanille	Crème de haricots Aspic d'œuf au jambon Banane	Soupe à l'oignon Roulé à l'emmental Crème dessert caramel	Potage d'antan Salade pommes de terre curry au poulet rôti Mousse au citron	Potage St-Germain Cervelas Compote mirabelle HVE	Soupe Bortsch Œufs pochés Clémentine IGP
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
Salade de quinoa rouge et pois chiche Filet de lieu MSC sauce beurre blanc, épinards Yaourt nature Pomme golden HVE	Duo de crudités Blanquette de veau et riz St-Môret Flan au caramel	Salade pot-au-feu Paupiette de lapin aux pruneaux et brocolis Petit-suisse aux fruits Clémentine IGP	Navet rémoulade Tortellini bœuf sauce tomate BIO Coulommiers Compote poire HVE	Coleslaw Quenelles de brochet sauce nantua et julienne de légumes Bleu douxcur Riz au lait	Betteraves rouges HVE Boudin noir aux pommes et purée de PDT Fromage blanc nature Orange IGP	Salade de lentilles au saumon fumé poulet façon coq au vin et carottes Tomme noire IGP Cake au thé matcha BIO
Soupe au chou Blanc de dinde Crème dessert vanille	Crème de haricots Salade Marco Polo Compote fraise	Potage Crécy aux Carottes Tresse au poulet Muffin aux myrtilles	Potage de céleri nature Pâté de tête Liégeois au chocolat	Soupe à l'oignon Omelette nature Banane	Potage St-Germain Brocolis au poulet grillé Mousse au café	Soupe de patate douce et lait de coco Cake aux olives Tartare de pomme, kiwi et mangue
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
Céleri vinaigrette Joue de porc au vinaigre de cidre et penne Yaourt nature Clémentine IGP	Carottes râpées Filet de colin MSC au beurre d'échalotes et endives braisées Gouda Semoule au lait	Poireaux vinaigrette Tartiflette au reblochon AOP Brie Poire HVE	Riz vénééré aux petits légumes Cuisse de poulet crème au romarin et choux de Bruxelles Fromage blanc nature Mousse au chocolat	Champignons à la parisienne Filet de lieu noir MSC , boughour, petits légumes Petit-moullé à l'ail et aux fines herbes Compote abricot HVE	Tartare piémontais Sauté de veau sauce au cidre et navets persillés Petit-suisse aux fruits Banane	Terrine de volaille Rôti de bœuf sauce aux champignons et purée de potiron Munster AOP Moelleux au chocolat BIO
Potage d'antan Taboulé au poulet Liégeois à la vanille	Soupe au chou Pâté de campagne HVE Compote pomme biscuit HVE	Crème de haricots Perles océane aux œufs de truites Gaufre liégeoise sucrée nappée chocolat	Potage Crécy aux carottes Bûche jambon et mousse de foie Pomme bicolor HVE	Potage de céleri nature Mortadelle Flan au caramel	Soupe de patate douce et lait de coco Falafels Crème dessert au praliné	Soupe Bortsch Œufs pochés Orange IGP
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23 À la ferme	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
Salade strasbourgeoise aux légumes Volaille, boughour, butternut BIO Fromage blanc nature Poire HVE	Lentilles vertes et ciboulette Filet de colin sauce au curry et fondue de poireaux Camembert Clémentine IGP	Trio de chou, jambon et comté Steak haché sauce échalotes, coquillettes St-Albray Flan à la vanille	Pâté de lapin supérieur Œufs brouillés BIO aux champignons et haricots verts à l'ail Yaourt fermier nature sucré «local» Crème brûlée	Mini penne rosso Filet de saumon et purée de brocolis Mini-Cabrette Pomme golden HVE	Duo de crudités Nems aux légumes et riz cantonnais Yaourt nature Liégeois au café	Brunoise de carottes et panais Rôti de veau au jus, semoule et légumes à l'orientale Cantal AOP Eclair poire chocolat
Potage St Germain Salade indienne Mousse au citron	Potage Crécy aux carottes Museau Crème dessert caramel	Soupe Bortsch Acras de morue Compote pêche HVE	Potage d'antan Quiche lorraine Banane	Potage de céleri nature Omelette au fromage Riz au lait	Soupe au chou Salade du pêcheur au thon Kaki AOP	Soupe à l'oignon Blanc de dinde Orange IGP
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31		
Jambon sec Boulettes de bœuf à la forestière et purée de topinambour Petit moullé aux noix Pomme bicolor HVE	Coleslaw Colombo de colin MSC et riz basmati Fromage blanc nature Crème dessert pistache	Salade Waldorf Sauté de veau à la moutarde, petits pois Montcendré Muffin aux myrtilles	Risotti au thon Filet de poulet sauce au bleu et poêlée de légumes Coulommiers Clémentine IGP	Navet rémoulade Brandade de morue MSC Yaourt nature Mousse au café		
Soupe de patate douce et lait de coco Croque jambon béchamel Flan au caramel	Crème de haricots Taboulé de volaille Compote mirabelle HVE	Potage d'antan Lomo Coupelle d'ananas	Potage Crécy aux carottes Œufs pochés Liégeois à la vanille	Potage St-Germain Cake larçons et poireaux Compote fruit de la passion		
						
						Menu spécial «À la ferme» le 23 !