

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade sariz au surimi <b>Pâté coupelle de volaille</b> Rôti de porc à la crème <b>Omelette ciboulette</b> Haricots verts cuisinés aux petits légumes Yaourt nature BIO Fruit	Celeri râpé sauce cocktail Boudin noir aux oignons <b>Pané de blé emmental épinard</b> Purée Camembert portion BIO Compote de pomme biscuitée	Taboulé Aiguillette de poulet crème de moutarde <b>Paupiette de saumon au fumet</b> Brocolis et champignons Petit Suisse nature Ananas au sirop en morceaux	Tomates au pesto Parmentier de canard <b>Brandade de morue</b> Boursin fines herbes Salade d'accapulco au miel	Mousse de canard <b>Salade verte</b> Dos de lieu poché à la crème citronnée <b>Steak haché sauce Orly</b> Poêlée de légumes et mini penne Gouda Génoise choco framboise "Maison"
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Macédoine mayonnaise Gigot d'agneau au jus <b>Pavé de poisson bordelaise</b> Poêlée de haricots plats Vache Picon Pomme fraise saveur tarte sablée	Concombre Vinaigrette maison Rôti de boeuf champêtre <b>Filet de hoki grillé</b> Petit pois carottes Petit cotentin nature Eclair	Salade carnaval Cote de veau à la crème <b>Crêpe au fromage</b> Pomme duchesse Boursin fines herbes Tarte pomme sucre roux, cannelle	Céleri vinaigrette Steak haché sauce échalotes <b>Escalope de thon crème et curry</b> Coquillettes Fromage frais aux fruits BIO Entremet praliné	Salade mêlée Fish and chip's <b>Escalope de dinde à l'italienne</b> Potatoes au four Yaourt ferme de la marque Bananes
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Carottes râpées BIO Cuisse de poulet roti et son jus <b>Pané de blé emmental épinard</b> Ecrasé de pomme de terre Emmental individuel Compote de pomme exotique	Coleslaw rémoulade Rôti de boeuf champêtre <b>Nuggets de blé croustillant</b> Petit pois carottes Carré Frais Liégeois mangue	Nems (volaille) <b>Accras de morue</b> Dos de colin et sa crème citron vert <b>Escalope de volaille au jus</b> Endives Flammandes Mini Roitelet Liégeois pomme framboise cassis	Salade de pomme de terre au surimi <b>Pomme de terre en persillade</b> Saucisse de Francfort <b>Filet meunières</b> Lentilles paysannes aux dés de tomate Yaourt nature Fraises	Coeurs d'artichaut Médaillon de merlu au velouté d'asperges <b>Steak végétal à la mexicaine</b> Potatoes et légumes poêlés Tome noire individuelle Crème dessert vanille
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23 animation Végane	Vendredi 24
Terrine au saumon <b>Terrine du marché provençale</b> Sauté de porc provençale <b>Saumonette</b> Pomme duchesse Vache qui rit Ananas chantilly	Salade strasbourgeoise <b>Salade de pomme de terre vinaigrette</b> Alouette de boeuf crème et champignons <b>Pané fromage</b> Purée Camembert Entremet au caramel	Betteraves maïs Tarte chèvre tomate Salade frisée Saint Paulin Entremet citron	Samoussa aux légumes Galette de boulgours et pois chiche à la provençale Beignets de légumes Ficello BIO Cake carottes	Museau vinaigrette <b>Radis beurre</b> Lasagne aux légumes Petit Suisse nature Tiramisu aux fruits rouges
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Betterave mimosa Steak végétal à la mexicaine Poêlée de nouilles et légumes THAI Saint Môret Entremet choco	Salade picorette Rôti de dinde sauce échalote <b>Omelette épinard ricotta</b> Purée P'tit Louis Cocktail de fruits	Salade mélange douceur Palette de porc à la moutarde <b>Crêpe au champignon</b> Carottes béchamel Yaourt nature sucré Cake citron graine de pavot	Salade carnaval Chipolatas grillées <b>Nuggets de blé croustillant</b> Flageolets à la provençale Yaourt à boire Poire	Asperges mousselines Poisson frais <b>Steak haché de poulet</b> Ecrasé de pomme de terre Camembert portion BIO Mousse au nougat

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l.  
 Menus conformes à la réglementation nationale, au recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.  
 le pain accompagnant chaque repas et fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Produit des plaines de l'Aube  
 Produit Régional  
 sans viande  
 sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO