

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade sariz au surimi Pâté coupelle de volaille Rôti de porc à la crème Omelette ciboulette Haricots verts cuisinés aux petits légumes Yaourt nature BIO Fruit	Celeri râpé sauce cocktail Boudin noir aux oignons Pané de blé emmental épinard Purée Camembert portion BIO Compote de pomme biscuitée	Taboulé Aiguillette de poulet crème de moutarde Paupiette de saumon au fumet Brocolis et champignons Petit Suisse nature Ananas au sirop en morceaux	Tomates au pesto Parmentier de canard Brandade de morue Boursin fines herbes Salade d'accapulco au miel	Mousse de canard Salade verte Dos de lieu poché à la crème citronnée Steak haché sauce Orly 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 Pavé de poisson bordelaise Poêlée de haricots plats Vache Picon Pomme fraise saveur tarte sablée	Concombre Vinaigrette maison Rôti de boeuf champêtre Filet de hoki grillé Petit pois carottes Petit cotentin nature Eclair	Salade carnaval Cote de veau à la crème Crêpe au fromage Pomme duchesse Boursin fines herbes Tarte pomme sucre roux, cannelle	Céleri vinaigrette Steak haché sauce échalotes Escalope de thon crème et curry Coquillettes Fromage frais aux fruits BIO Entremet praliné	Salade mêlée Fish and chip's Escalope de dinde à l'italienne 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 Pané de blé emmental épinard Ecrasé de pomme de terre Emmental individuel Compote de pomme exotique	Coleslaw rémoulade Rôti de boeuf champêtre Nuggets de blé croustillant Petit pois carottes Carré Frais Liégeois mangue	Nems (volaille) Accras de morue Dos de colin et sa crème citron vert Escalope de volaille au jus Endives Flammandes Mini Roitelet Liégeois pomme framboise cassis	Salade de pomme de terre au surimi Pomme de terre en persillade Saucisse de Francfort Filet meunières Lentilles paysannes aux dés de tomate Yaourt nature Fraises	Coeurs d'artichaut Médailillon de merlu au velouté d'asperges Steak végétal à la mexicaine 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 Terrine du marché provençale Sauté de porc provençale Saumonette Pomme duchesse Vache qui rit Ananas chantilly	Salade strasbourgeoise Salade de pomme de terre vinaigrette Alouette de boeuf crème et champignons Pané fromage 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 Radis beurre 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 Omelette épinard ricotta Purée P'tit Louis Cocktail de fruits	Salade mélange douceur Palette de porc à la moutarde Crêpe au champignon Carottes béchamel Yaourt nature sucré Cake citron graine de pavot	Salade carnaval Chipolatas grillées Nuggets de blé croustillant Flageolets à la provençale Yaourt à boire Poire	Asperges mousselines Poisson frais Steak haché de poulet 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