

## PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 25 JANVIER AU VENDREDI 19 MARS 2021

1	Lundi 25 Janvier	Mardi 26 janvier	Jeudi 28 Janvier	Vendredi 29 Janvier
ENTRÉES	POTAGE MINISTRONE	THON MAYONNAISE	ROSETTE AUX CORNICHON	SALADE DE LENTILLES AUX ÉCHALOTES
		CONCOMBRE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE BIO	
PLATS	ÉMINCÉS DE POULET SAVEUR CURRY	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	CORDON BLEU	PARMENTIER DE LÉGUMES RICOTTA
	FILET DE COLIN AUX PETITS LÉGUMES	OMELETTE	CALAMARS À LA ROMAINE	
GARNITURES	POÊLÉE MÉRIDIONALE	TOMATES PROVENÇALES	HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE
	PENNES	GNOCCHI À LA PROVENÇALE	RIZ	
PRODUITS LAI TIERS	SAMOS	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	EMMENTAL BIO
				SAINT NECTAIRE
DESSERTS	SALADE DE FRUITS FRAIS À LA MENTHE	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	ÎLE FLOTTANTE

2	Lundi 1 Février	Mardi 2 Février CHANDELEUR	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
ENTRÉES	BAR À SOUPE	POMELOS ET SUCRE	CRÊPES AU FROMAGE	SALADE MÊLÉE AUX DÉS DE FROMAGE
		SALADE WALDORF (céleri, pommes, noix)		
PLATS	CROQUE MONSIEUR	STEAK HACHÉ SAUCE CHAMPIGNONS	TORTILLA POMMES DE TERRE OIGNONS	MERGUEZ
	FEUILLETES DU PÊCHEUR	RAVIOLIS AU TOFU ET ÉPINARDS		SUPRÊME DE COLIN SAUGE TOMATE
GARNITURES	SALADE VERTE	SEMOULE	SALADE VERTE	FRITES
PRODUITS LAIERS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE SUCRÉ	BABYBEL BIO	FROMY
DESSERTS	COMPOTE POMME PASSION	CRÊPE AU SUCRE	FAR BRETON	FLAN AU CARMEL
				FRUIT DE SAISON BIO

3	Lundi 8 Février	Lundi 9 Février	Jeudi 11 Février NOUVEL AN CHINOIS	Vendredi 12 Février 2021
ENTRÉES	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	NEMS AU POULET	POMELOS
			ENCORNETS SAUCE TARTARE	BETTERAVES PERSILLÉES
PLATS	QUENELLES VÉGÉTALES BIO SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ DE BŒUF AU JUS	BŒUF AIGRE DOUX À L'ANANAS	PAVÉ DE POISSON BORDELAISE
		FILET DE LIEU NOIR SAUCE CRÈME	PAVÉ DE SAUMON SAUCE MANGUE	
GARNITURES	BROCOLIS	HARICOTS VERTS BIO	RIZ AUX AMANDES	PIPERADE
	PENNES BASILIC	POMMES VAPEUR	POÊLÉE CHINOISE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
PRODUITS LAI TIERS		YAOURT NATURE BIO	PETIT SUISSE SUCRÉ	SAMOS
DESSERTS	COOKIE	TARTE AUX POMMES	TARTE NOIX DE COCO NAPPAGE CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

4	Lundi 1 Mars	Mardi 2 Mars	Jeudi 4 Mars	Vendredi 5 Mars
ENTRÉES	BAR À SOUPE	VELOUTÉ DE 7 LÉGUMES	TOMATE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	MENU DU CHEF...
			SALADE PIÉMONTAISE NATURE (sans porc)	
PLATS	RAVIOLI DE BŒUF GRATINÉS	CARI DE LENTILLES ET LÉGUMES (lentilles, potiron, lait de coco, cumin, curcuma, oignon, tomate)	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE MARCHAND DE VIN	
	RAVIOLI AU SAUMON GRATINÉS		FILET DE LIEU SAUCE CITRON	
GARNITURES		POMMES VAPEUR	POÊLÉE CAMPAGNARDE	
			BOULGOUR BIO	
PRODUITS LAITIERS	VACHE QUI RIT BIO	CHANTENEIGE	COULOMMIERS	
	EMMENTAL		MIMOLETTE	
DESSERTS	BISCUITS PETIT BEURRE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	

5	Lundi 8 Mars	Mardi 9 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
ENTRÉES	POMELOS BIO  SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)	PIZZA AU THON	VELOUTÉ DE POTIRON
		CAROTTES RÂPÉES BIO À L'ORANGE		
PLATS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (boulettes végétales)	CASSOULET	FILET DE POULET SAUCE CRÈME	CARBONARA DE VOLAILLE
		LOUBIA MAROCAIN	OMELETTE BIO AU FROMAGE	CARBONARA DE SAUMON
GARNITURES	LÉGUMES COUSCOUS / SEMOULE		GRATIN DE COURGETTES DUO	PENNES
			BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	
PRODUITS LAIERS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE SUCRÉ	PETIT SUISSE SUCRÉ	BABYBEL
DESSERTS	LIÉGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	CROISILLONS ABRICOT	FRUIT DE SAISON BIO

6	Lundi 15 Mars 2021	Mardi 16 Mars 2021	Jeudi 18 Mars SAINT PATRICK	Vendredi 19 Mars 2021
ENTRÉES	POTAGÈRE DE LÉGUMES	BAR À SOUPE	TERRINE AUX LÉGUMES	SALADE MÊLÉE AUX NOIX
			AVOCAT AU SURIMI	
PLATS	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	GNOCCHI À L HUILE AU BASILIC ET PETITS LÉGUMES	OMELETTE AU BACON	AILES ET MANCHONS DE POULET
	PAVE DE POISSON À LA BÉARNAISE		CABILLAUD FAÇON « FISH AND CHIPS »	FILET DE COLIN AUX TROIS CÉRÉALES
GARNITURES	POÊLÉE VILLAGEOISE		POMMES CAMPAGNARDES	POÊLÉE BROCOLIS CHAMPIGNONS
	POMMES VAPEUR			PURÉE DE POMME DE TERRE / POTIRON
PRODUITS LAITIERS	FROMAGE BLANC	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	PETIT SUISSE SUCRÉ
DESSERTS	CRÈME RENVERSÉE NAPPÉE AU CARAMEL	TARTE AUX POMMES BIO	VERRINE FROMAGE BLANC KIWI SPÉCULOOS	CRÈME PRALINÉE
	FRUIT DE SAISON BIO			