

MENUS DU 7 JANVIER AU 6 FEVRIER 2019

api MENU



Légende :

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Recette
cuisinée



PRODUIT
REGIONAL



NOUVEAU PRODUIT

Entrée avec viande

Lundi 7 Janvier	Mardi 8 Janvier	Mercredi 9 Janvier	Jeudi 10 Janvier	Vendredi 11 Janvier
Soupe de tomates	Céleri à la mimosette	Salade Fromagère	Potage cultivateur	Carottes râpées vinaigrette
Emincé de poulet au curcuma	Filet de poisson pané	Merguez à l'orientale	Crêpinette de porc	Bœuf bourguignon
Riz pilaf	Purée de potiron	Senouille	Chou-fleur et pommes de terre à la crème	Coquillettes
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Ratatonille	Pointe de Brie	Emmental râpé
		Crème dessert vanille		Galette des rois à la framboise
Lundi 14 Janvier	Mardi 15 Janvier	Mercredi 16 Janvier	Jeudi 17 Janvier	Vendredi 18 Janvier
Velouté de courgettes	Betteraves rouges vinaigrette	Salade floride	CHOUCHOUE	Focaccia
Fricadelle de bœuf à la provençale	Aiguillette de volaille forestière	Tortillas à l'espagnole (pdt, œuf, piperade, oignons, fromage)	Saucisses de Strasbourg	Filet de colin
Petits pois	Macaronis		Chou et pommes de terre vapeur	sauce crûstacés
Pommes de terre rissolées	Emmental râpé		Petit moult	Riz aux petits légumes
Liégeois vanille	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
Lundi 21 Janvier	Mardi 22 Janvier	Mercredi 23 Janvier	Jeudi 24 Janvier	Vendredi 25 Janvier
Salade coleslaw	Soupe maraichère	Betteraves rouges vinaigrette	Salade verte	Crème de potiron au fromage fondu
Bolognaise de bœuf	Rôti de porc barbecue	Haché de veau à l'ancienne	Gratin façon tartiflette	Filet de hoki Dugléré
Torsades	Haricots verts	Portée au lait		Riz sauvage
Emmental râpé	Pommes de terre noisette			
Fruit de saison	Camembert	Liégeois chocolat	Yaourt nature sucré	

Lundi 28 Janvier	Mardi 29 Janvier	Mercredi 30 Janvier	Jeudi 31 Janvier	Vendredi 1 Février
Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Salade de perles de pâtes napolitaine	Soupe des hortillons	Céleri au gouda
Jambon blanc	Paupiette de veau aux herbes	Sauté de bœuf au paprika	Brandade de poisson	Waterzooï de poulet
Haricots beurre aux oignons	Mini penne	Petits pois carottes		Riz créole
Pommes de terre barbecue	Emmental râpé		Crème dessert vanille	Crêpe au chocolat
Carré fondu	Fruit de saison	Compote de poires		
Lundi 4 Février	Mardi 5 Février	Mercredi 6 Février	Jeudi 7 Février	Vendredi 8 Février
Soupe de légumes	Duo de crudités	Friand au fromage	Salade milanaise	Soupe chinoise
Chipolatas	Bœuf à la napolitaine	Paupiette de veau à la niçoise	Filet de poisson pané	
Lentilles cuisinées aux carottes	Spaghettis	Semoule	Epinards à la vache qui rit	
Pommes de terre rissolées	Emmental râpé		Pommes de terre vapeur	Riz
Mimosette	Fruit de saison	Yaourt	Flan nappé caramel	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements