

Lundi 29 janv	Mardi 30 janv	Mercredi 31 janv	Jeudi 01 fév	Vendredi 02 fév
Salade de blé provençale Paupiette de veau à la milanaise <i>Colin meunière</i> Choux de Bruxelles Emmental Fruit de saison	Carottes râpées à l'échalote Aiguillette de poulet marinée au citron <i>Pané fromage</i> Frites Samos Chausson aux pommes	Potage velouté légumes-tomate Cervelas obernois <i>Filet de hoki pané</i> Courgettes persillées Six de Savoie Fruit de saison	QUAND LA CHANDELEUR RENCONTRE MARDI GRAS	Chou blanc savoyard <i>Chou blanc vinaigrette</i> Poisson frais selon arrivage <i>Steak haché</i> Printanière de légumes Tome blanche Purée pomme-fraise
Lundi 05 fév	Mardi 06 fév	Mercredi 07 fév		Jeudi 08 fév
Carottes jaunes râpées Palette de porc à la diable <i>Hoki grillé au citron</i> Purée Domalaité Fruit de saison	Salade Waldorf Fondant de langue de boeuf sauce tomate <i>Omelette à la tomate</i> Riz créole Petit cotentin nature Purée de pêche s/sucre ajouté	Friand fromage Emincé de dinde à la normande <i>Quenelles végétariennes</i> Haricots beurre persillés Camembert portion Fruit de saison	Perles de petits légumes Paupiette de veau fromagère <i>Tarte aux fromages</i> Choux de Bruxelles Fromage frais aux fruits BIO Banane	Potage aux quatre légumes Lasagne de saumon <i>Ravioli 6 légumes</i> Boursin tartine afn Flamby vanille
Lundi 12 fév	Mardi 13 fév	Mercredi 14 fév	Jeudi 15 fév	Vendredi 16 fév
Accras de morue <i>Salade mêlée</i> Aiguillette de poulet panée Corn Flakes <i>Crêpe aux champignons</i> Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Tarte au citron	Salade iceberg Couscous <i>Friands aux fruits de mer</i> Semoule pour légumes couscous Vache Picon Clémentines	Potage aux quatre légumes Saucisse blanche de volaille <i>Plein filet colin lieu au bouillon fume</i> Potatoes et légumes poêlés Yaourt nature Fruit de saison	MENU A THEME	Ballotine de volaille <i>Terrine aux trois légumes</i> Poisson frais selon arrivage <i>Omelette</i> Duo de carottes cuisinées à l'ancienne Kiri Compote de pomme BIO
Lundi 19 fév	Mardi 20 fév	Mercredi 21 fév		Jeudi 22 fév
Salade mêlée Lasagne ricotta epinard <i>Yaourt nature sucré</i> Fruit de saison	Carotte râpées Pot au feu <i>Lasagne de saumon</i> Emmental Flan nappé caramel BIO	Chou blanc vinaigrette Escalope viennoise au citron <i>Tortillas oignon/pomme de terre</i> Pomme de terre et épinards à la crème Camembert portion Banane	Betterave sauce vinaigrette Saucisse de volaille <i>Pépites de poisson meunière</i> Haricots blancs à la tomate Mini Babybel Pomme	Céleri à l'hawaïenne Blanquette de poisson à l'ancienne <i>Quenelles végétariennes</i> Torti 3 couleurs Edam Danette pistache
Lundi 26 fév	Mardi 27 fév	Mercredi 28 fév		
Oeufs en gelée <i>Oeuf dur</i> Paleron de boeuf forestière <i>Pané fromage</i> Purée de brocolis Mimolette Fruits de saison BIO	Tomates en salade Aiguillettes volaille marengo <i>Tarte au fromage blanc et poireaux</i> Coquillettes Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	Salade de haricots verts Paupiette de veau moutarde <i>Dos de lieu au citron</i> Frites Camembert portion BIO Panna cotta aux framboises		

TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO



Produit cultivé dans l'Aube

L'origine de nos viandes est régionale (susceptible d'être européenne en fonction des approvisionnements)