



Semaine n°06- du 3 au 9 Février 2025

	MENU A	MENU B
LUNDI 3	Velouté de lentilles corail (HVE) Chou rouge vinaigrette au cassis (BIO) Sauté de dinde chasseur (AOC) Carottes braisées (BIO) Fondu président Semoule au lait (M)	Velouté de lentilles corail (HVE) Haricots verts échalote (BIO) Cervelas Obernois sauce moutarde P.de terre vapeur (HVE) (LOCAL) Edam (BIO) Poire (HVE)
MARDI 4	Potage de légumes (BIO) Salade vitaminée Hachis Parmentier (BIO) Salade verte Petit moulé nature Flan nappé caramel	Potage de légumes (BIO) Pâtes penne (BIO) au basilic (LOCAL) Rôti de porc au romarin Petits pois cuisinés Yaourt nature (BIO) (LOCAL) Pomme du verger (HVE) (LOCAL)
MERCREDI 5	Potage de légumes (BIO) Betterave vinaigrette (BIO) Boulettes à l'agneau au curry Poêlée de légumes Camembert Clémentines (BIO)	Potage de légumes (BIO) Taboulé (BIO) Poulet rôti sauce estragon (BIO) Pâtes tortis (BIO) Fraidou Purée pomme (HVE) spéculoos (M)
JEUDI 6	Potage de poireau p. de terre Carotte râpée vinaigrette (BIO) Jambon braisé sauce porto Purée de pommes de terre (BIO) Cantal (AOC) Panna cotta fruits rouges (M)	Potage de poireau p. de terre Pâté de foie et cornichon Spaghetti (BIO) Bolognaise **** Petit moulé ail et fines herbes Mousse chocolat
VENDREDI 7	Potage de légumes (BIO) P. de terre (HVE) échalote Colin meunière et citron (LOCAL) Chou-fleur béchamel (BIO) Gouda Liégeois chocolat	Potage de légumes (BIO) Œuf dur mayonnaise Curry de lentilles corail et riz (BIO) *** Rondelé Orange (BIO)
SAMEDI 8	Crème soubise Salade fantaisie Sausisse de Toulouse (BIO) Haricots coco (BIO) (LOCAL) Petit moulé aux noix Flan vanille	Crème soubise Pizza Omelette (BIO) Epinards béchamel Yaourt poire (BIO) (LOCAL) Ananas
DIMANCHE 9	Potage de légumes (BIO) Filet de hareng au p.de terre (HVE) (LOCAL) Poulet rôti au jus (LOCAL) Frites Vache qui rit (BIO) Moelleux choco pomme (M)	Potage de légumes (BIO) Flan de légumes (LOCAL) Merlu blanc sauce crème échalote (LOCAL) Carottes (BIO) cumin Mimolette Paris brest

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Salade tourangelle: p. de terre, échalote, falgeolets, haricots verts

Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

Mitonnée d'hiver: salsifis, champignons, carotte

