

Semaine du 30 janvier au 3 février 2023

MENUS DEJEUNERS

Chandeleur



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de mâche et betteraves

Céleri râpé BIO local

Coleslaw BIO et dès d'emmental

Champignons au persil & dés de mimolette

Sauté de veau LR sauce marenco

Filet de limande PMD sauce crème

Rôti de dinde LR sauce échalote

Chili con carné de bœuf charolais

Echine de porc ½ sel VF au jus

Omelette nature (œuf plein air)

Pennes BIO sauce épinards chèvre tomate (plat complet)

Pané blé graine emmental épinards

Chili sin carné (soja)

Pané emmental mozzarella

Pommes de terre noisettes et ketchup du chef

Coquillettes BIO Et mozzarella râpé

Haricots verts BIO à l'ail

Riz BIO

Petits pois BIO

Brocolis BIO persillés

Epinards BIO sauce béchamel

Gratin dauphinois (Pommes de terre locale)

Carottes BIO

Brie BIO

Montboissié



Pont L'Evêque AOP

Rouy

Fromage blanc BIO

Fournols

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Yaourt aromatisé BIO de la Bergerie Nationale de Rambouillet (78)

Crêpes au sucre

Banane BIO sauce chocolat (lait local)

Flan saveur vanille nappé caramel

Salade d'orange à la cannelle

Yaourt nature BIO

Crêpes et confiture

Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO locale)

HORS D'OEUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LÂTAGES OU DESSERTS



Charolais



Porc francilin



Label Rouge



Local



Végétarien



AOP/AOC



Agriculture Biologique



Nouveauté