

# Lundi 20 janvier - vendredi 24 janvier - Déjeuner

Lundi

Salade New Yorkaise



Achards de légumes



Mardi

Duo de céleri et pomme



Taboulé



Mercredi

Salade de pâtes tricolores

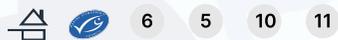


Chou de Bruxelles entrée

Blancs de poulet Stroganoff



Lasagnes saumon épinards



Sauté de veau Marengo



Gratin de pâtes au butternut et comté



Poisson frais



Steak haché



Sauce vanille pour poisson



Blé pilaf



Salade verte

Pomme de terre grenaille rôtie



Tombée d'épinards



Poêlée maison courgettes et carottes



Haricots beurre persillés



Parmentier de céleri rave



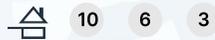
Pomme de terre vapeur



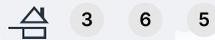
Tarte grillée à la cerise



Ile flottante



Banoffee Pie



Crème caramel



Brownie



# Lundi 20 janvier - samedi 25 janvier - Dîner

Lundi

Tresse feuilletée aux légumes  
et à la mozzarella

6

Mardi

Champignons à la greque

14

Salade de fèves à la Niçoise

11 10 9 14

Mercredi

Américain salade

9 14 2

Salade Kasha radis et citron  
vert

5

Jeudi

Endives gouda

6 9 14

Salade Neptune

5 11

Samedi

Salade Piémontaise

10 14

Concombre à la menthe

9 14

Hachis parmentier

6

Colombo de porc

5 6 2

Burger Végétarien

5 6 10

Tartiflette

6

Chili Con Carne

Curry de légumes

Tomates au four

5

Duo riz et haricots rouges

6

Carottes à l'estragon

Frites

Haricots verts persillés

Salade verte

Riz long

6

Yaourt

6

Yaourt

6

Yaourt

6

Yaourt

6

Yaourt

6

Plateau de fromages

6

Fruits frais

Fruits frais

Fruits frais

Fruits frais

Fruits frais

Choux chantilly

6

# Lundi 27 janvier - dimanche 2 février - Déjeuner

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Salade Saint Exupéry

2 6 9 14

Coleslaw

6

Endives aux pommes

 9 14

Pommes de terre aux olives

9 14

Salade lentilles vertes et quinoa

  5 12

Carottes râpées

Mousse de canard

10 14

Salade de fusilli à la roquette, parmesan et olives

 6

Velouté de lentilles corail

6

Betteraves à la crème de ciboulette

 6

Salade Berlinoise

 6

Salade de pois chiches, betteraves et vinaigrette à l'orange - Un Plus Bio

 9 14

Salade de pommes de terre/lardons

3

Céleri rémoulade au thon

 2

Pad Thaï poulet

  13 1

3

Paupiette de veau

 5 10

Sauce aux pruneaux

14

Linguine à la sauce tomate, poivrons, haricots en grains et féta

 6 5

Poisson coulis de poivrons

 6 11

Emincé de boeuf aux poivrons, gingembre et oignons rouges

 5 6 2

Rôti de dinde à la Orloff

 6 9 14  
2 5

Carbonara au saumon

 6 14 11

Brocolis

6

Carottes à la sultane

Pomme de terre grenaille rôtie



Fenouil Braisé

Haricots verts persillés



Pomme de terre vapeur

 6

Riz sauté à l'ail



Courgettes aux herbes



Gratin Dauphinois

 6 5

Endives braisées au four

 6

Tombée d'épinards

 6

Carrot cake

  10 5

Riz au lait

  6 10

Far Breton

 10 14 6

5

Ananas meringué

 10

Gâteau Basque

10

Chocolat Liégeois

 6

Compote de pommes à l'orange



# Lundi 27 janvier - dimanche 2 février - Dîner

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Samedi

Dimanche

Velouté de potiron



13

Chou chinois au curry

Chou rouge râpé

Feuilleté chèvre

6

Chou chinois au curry

Quiche Lorraine

6 5

Salade Andelys sans hareng buffet

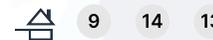


9 14 6

Velouté aux champignons

6 5

Salade croquante Thai buffet



9 14 13

Salade Impériale



4 13

Pâté de campagne

10 14

Salade boulgour féta oignons



5 12 6

Emincé de porc aux deux moutardes



5 2 9 14 6

Lasagnes à la Bolognaise



6 5 10

Risotto aux champignons

6 14 3

Filet de poulet grillé persillé



Burger Végétarien



6 5 10

Boeuf bourguignon



14

Blanc de poulet au curry



Riz Pilaf



6

Ratatouille



Salade verte

Duo Fèves haricots verts



Frites

Salade verte

Penne



5

Haricots beurre persillés



Crème de courgettes



6

Carottes à l'estragon



Yaourt

6

Plateau de fromages

6

Plateau de fromages

6

Yaourt

6

Yaourt

6

Plateau de fromages

6

Fruits frais

Fruits frais

Fruits frais

Fruits frais

Fruits frais

Fruits frais

## Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

## Origines

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fruits et Légumes à l'école
-  : Lait et Produits laitiers à l'école
-  : Fait maison
-  : Alternative

## Allergènes

- 1** : Arachide
- 2** : Céleri
- 3** : Fruits à coque
- 4** : Crustacés
- 5** : Gluten
- 6** : Lait
- 7** : Lupin
- 8** : Mollusques
- 9** : Moutarde
- 10** : Oeuf
- 11** : Poisson
- 12** : Sésame
- 13** : Soja
- 14** : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.