



je cuisine
tu cuisines
il cuisine
elle cuisine
nous cuisinons
vous cuisinez
ils cuisinent
elles cuisinent



Conception CréAgi

- Repas à thème, fêtes calendaires
 - Pêche durable
 - Bio
- Plats à base de porc

Produit local
Produits labellisés: (HVE: Haute Valeur environnementale, AOP: Appellation d'origine protégée, Label Rouge)



Tous les jours, un pain blanc est mis à disposition sauf les jours indiqués par un pain « spécial »
Bon appétit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1er au 5 janvier	FÉRIÉ	COLESLAW BIO VINAIGRETTE SAUCE BOLOGNAISE PENNE BIO FROMAGE AOP	TARTE AUX LÉGUMES FRICASSÉE DE VOLAILLE LABEL ROUGE AU JUS BLÉ BIO FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO DAHL DE LENTILLES CAROTTES BIO BRAISÉES FLAN CARAMEL	CÉLÉRI BIO RÉMOULADE FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE RIZ BIO PAIN DE CAMPAGNE FRUIT DE SAISON HVE
Goûters		PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON	PAIN ET CONFITURE FROMAGE BLANC	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE	PAIN ET FROMAGE LAIT
Semaine du 8 au 12 janvier	TABOULÉ (SEMOULE BIO) GOULASH DE BŒUF LABEL ROUGE PETITS POIS BIO PAIN DE MIE FRUIT DE SAISON BIO	1/2 POMELO (JUS DE PAMPLEMOUSSE POUR LES MATERNELLES) CHILI SIN CARNE (HARICOTS ROUGES) RIZ CRÉOLE BIO FROMAGE AOP	PÊCHE AU THON SAUTÉ DE POULET LABEL ROUGE SAUCE AU CURRY ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE BIO ET PATATES DOUCES FAIT MAISON FRUIT DE SAISON HVE	CHOU ROUGE BIO AUX POMMES CORDON BLEU DE DINDE SAUCE TOMATE BOULGOUR BIO YAOURT LOCAL	SALADE BIO AUX CROÛTONS PÊCHE DU JOUR PÂTES BIO GALETTE AUX POMMES
Goûters	PAIN ET CONFITURE LAIT	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	PAIN ET CONFITURE PETIT SUISSE	PAIN ET MIEL JUS DE FRUITS	PAIN ET FROMAGE YAOURT NATURE SUCRÉ
Semaine du 15 au 19 janvier	VELOUTÉ DE BUTTERNUT LOCAL FAIT MAISON SAUTÉ DE BŒUF LABEL ROUGE SAUCE PAPRIKA RIZ IGP FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE	CÉLÉRI BIO RÉMOULADE SAUTÉ DE PORC* LABEL ROUGE SAUCE MOUTARDE *SAUTÉ DE DINDE SEMOULE BIO PAIN COMPLET FRUIT DE SAISON HVE	SALADE DE LENTILLES BIO NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE HARICOTS VERTS FROMAGE AOP	CAROTTES BIO RAPÉES SAUCE AGRUMES SAUCE FROMAGÈRE PÂTES BIO FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME JULIENNE DE LÉGUMES ÎLE FLOTTANTE
Goûters	PAIN ET CONFITURE COMPOTE	PAIN ET FROMAGE LAIT	PAIN ET CHOCOLAT FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON
Semaine du 22 au 26 janvier	SALADE DE RIZ IGP BLANQUETTE DE DINDE LABEL ROUGE LÉGUMES BIO BLANQUETTE FRUIT DE SAISON HVE	CAROTTES RÂPÉES BIO OMELETTE BIO SAUCE FORESTIÈRE PÂTES BIO FROMAGE AOP	ENDIVES LOCALES AUX RAISINS COUSCOUS (MERGUEZ*) *COUSCOUS POULET LÉGUMES COUSCOUS YAOURT AROMATISÉ	SALADE FROMAGÈRE CARBONADE FLAMANDE LABEL ROUGE POMMES RISSOLÉES FRUIT DE SAISON HVE	CRÊPE AU FROMAGE PÊCHE DU JOUR FONDUE D'EPINARDS BIO PAIN AUX CÉRÉALES FROMAGE BLANC NATURE BIO SUCRÉ
Goûters	PAIN ET CONFITURE LAIT	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE	PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS	PAIN ET MIEL YAOURT NATURE SUCRÉ	PAIN ET CONFITURE COMPOTE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf défaut d'approvisionnement.