

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 10 au 14 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien protéiné pour tous				Menu Local
Salade verte <i>Vinaigrette au basilic</i>	Salade de chou rouge <i>Vinaigrette framboise</i>	Salade de pâtes <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Soupe de potiron	Crudité LOCAL
Plat végétarien protéiné Couscous de légumes (fèves et pois chiches)	Plat classique LOCAL Emincé de dinde sauce aigre douce	Plat classique LOCAL Colin d'Alaska sauce crème	Plat classique LOCAL Rôti de bœuf sauce poivrade	Plat classique LOCAL Sauté de porc sauce provençale
Semoule AB	Petit pois	Fondue de poireaux	Carottes au jus AB	Lentillons de Champagne mijotés AB
Plat végétarien protéiné Riz façon cantonais et œuf AB	Plat végétarien protéiné Riz façon cantonais et œuf AB	Plat végétarien protéiné Omelette sauce crémée aux champignons AB	Plat végétarien protéiné Boulettes de lentilles sarrasin sauce tomate	Plat végétarien protéiné Lentillons de Champagne à la provençale et céréales
Coulommiers	Cantal AOP C	Fromage blanc nature et sucre	Emmental	Chaource LOCAL AOP C
Fruit de saison AB SAISON	Yaourt aux fruits	Fruit de saison AB SAISON	Riz au lait	Gâteau à la noix de coco et aux pépites de chocolat (œuf AB, farine LOCAL)
Goûter : Verre de lait Rocher coco	Goûter : Fruit de saison AB SAISON Moelleux au citron	Goûter : Jus de raisin Cake marbré	Goûter : Fruit de saison AB SAISON Pain et miel LOCAL	Goûter : Jus d'orange Gâteau fourré à la fraise

Label rouge
Issu de la pêche durable
Issu de l'agriculture biologique
Cuisiné par nos équipes
Produit de saison
Produit décongelé

Viande bovine française
Produit français
Appellation d'origine protégée/contrôlée
Repas végétarien protéiné
Produit local



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 17 au 21 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Taboulé	Carottes râpées AB <i>Vinaigrette au citron</i>	Salade de betteraves rouges <i>Sauce au fromage blanc</i>	Salade d'endives <i>Vinaigrette au miel</i>
Plat classique Quenelles de brochet sauce aurore	Plat classique LOCAL Emincé de porc sauce au jus	Plat classique LOCAL Saucisse chipolatas	Plat classique LOCAL Escalope de dinde sauce emmental	Plat classique LOCAL Sauté de bœuf sauce aux herbes
Riz AB	Brocolis à la béchamel	Pommes de terre grenaille et ketchup du chef	Pâtes du pays d'Othe AB	Haricots beurre persillés
Plat végétarien protéiné Quenelles natures sauce aurore	Plat végétarien protéiné Gratin de brocolis, pommes de terre, lentillons de Champagne AB	Plat végétarien protéiné Pommes de terre grenaille, fromage à raclette et béchamel	Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe aux légumes et pois cassés	Plat végétarien protéiné Boulette de flageolet sauce aux herbes AB
Riz AB	Petit fromage frais nature et sucre	Pont l'Evêque AOP C	Fromage blanc et sucre	Haricots beurre persillés
Edam	Fruit de saison SAISON AB	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison SAISON AB	Brie
Poires au sirop				Compote de pommes
Goûter : Fruit de saison AB SAISON Gaufre	Goûter : Jus de raisin Gâteau marbré	Goûter : Verre de lait Quatre-quarts	Goûter : Jus de d'orange Pain et confiture de fruits rouges AB	Goûter : Fruit de saison AB SAISON Moelleux au citron

Label rouge
Issu de la pêche durable
Issu de l'agriculture biologique
Cuisiné par nos équipes
Produit de saison
Produit décongelé

Viande bovine française
Produit français
Appellation d'origine protégée/contrôlée
Repas végétarien protéiné
Produit local

