

Semaine

6

lundi 3 février 2020

MACEDOINE DE LEGUMES

EMINCE DE DINDE

PETITS POIS & CAROTTES

REBLOCHON

POMME

mardi 4 février 2020

SALADE COMPOSEE

QUENELLE NATURE A LA TOMATE

RIZ SAFRANÉ

PETITS SUISSES

PECHE AU SIROP

mercredi 5 février 2020

jeudi 6 février 2020

ÉMINCÉ DE CHOU ROUGE AUX POMMES

DOS DE MERLU & CITRON

POMMES SAUTÉES

YAOURT NATURE SUCRE

ROULE AU CHOCOLAT

vendredi 7 février 2020

SALADE DE PATES

RÔTI DE BŒUF

PUREE DE POTIRONS

ST NECTAIRE

KIWI

Semaine

7

lundi 10 février 2020

ROSETTE + BEURRE

MÉDAILLON DE MERLU AU VIN BLANC

PETITS POIS

ST NECTAIRE

ORANGE

mardi 11 février 2020

SALADE D'ENDIVES AU JAMBON

DIOT DE SAVOIE

LENTILLES AU JUS

FROMAGE TERROIR

TARTE CITRON

mercredi 12 février 2020

jeudi 13 février 2020

SALADE DE PERLES

PALERON À LA TOMATE

CHOU FLEUR AU JUS

CONTE

BANANE

vendredi 14 février 2020

SALADE VERTE

TARTIFLETTE

Vegetarienne

COMPOTE DE POMMES

Semaine

8

lundi 17 février 2020

SALADE DE BLÉ

ESCALOPE DE PORC

HARICOTS VERTS

MONTAGNARD

CORBEILLE DE FRUIT

mardi 18 février 2020

DUO DE CELERI CAROTTES

MIJOTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS

PURÉE DE POMMES DE TERRE

FROMAGE BLANC

AUX COULIS DE FRUITS

mercredi 19 février 2020

jeudi 20 février 2020

SALADE DE LENTILLES

SPAGHETTIS

GARNIE DE SES LEGUMES

YAOURT NATURE SUCRE

POIRE

vendredi 21 février 2020

SALADE COMPOSEE

FILET DE POISSON PANE

EPINARDS A LA CREME

BREBIS

TARTE AUX POMMES

Semaine

9

lundi 24 février 2020

BETTERAVES ROUGES

BLANQUETTE DE DINDE

FARFALLES AU BEURRE

YAOURT NATURE

COMPOTE DE POIRE SANS SUCRE AJOUTÉ

mardi 25 février 2020

SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON

FILET DE POISSON MEUNIÈRE

PURÉE DE LÉGUMES D'HIVER

COMTÉ

MOUSSE AU CHOCOLAT

mercredi 26 février 2020

SALADE DE CHOU FLEUR

POULET COCO COTRONNELLE

RIZ BASMATI

YAOURT NATURE

KIWI

jeudi 27 février 2020

CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE

SEMOULE COUSCOUS

ET SES LEGUMES

TOMME DE SAVOIE

ECLAIR AU CHOCOLAT

vendredi 28 février 2020

MÂCHE AUX CROUTONS

CHIPOLATAS

COCOS À LA TOMATE

SAINT NECTAIRE

POMME DE SAVOIE



Dans le cadre du règlement d'information aux consommateurs CE N°1169/2011, nous vous informons que les repas servis peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacé, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sulfites. Les viandes bovines sont d'origines européenne

