

MENUS VACANCES

du lundi 19 février au vendredi 1^{er} mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 19 au vendredi 23 février 2024	<p>CÉLÉRI BIO RAPÉ </p> <p>VINAIGRETTE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC LR </p> <p>SAUCE NORMANDE Alter : COLIN MSC </p> <p>SAUCE NORMANDE </p> <p>RIZ BIO PILAF </p> <p>VACHE QUI RIT BIO </p> <p>MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES</p> <p>STEAK HACHÉ DE BŒUF </p> <p>KETCHUP DU CHEF Alter : PALET </p> <p>MARAICHER KETCHUP DU CHEF</p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>SALADE ICEBERG </p> <p>VINAIGRETTE AU XERES</p> <p>CORDONS BLEUS DE DINDE</p> <p>Alter : POISSON PANÉ </p> <p>PETITS POIS</p> <p>SUISSE NATURE</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CITRON </p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CAROTTES BIO RAPÉES </p> <p>VINAIGRETTE PERSILLÉE </p> <p>PIZZA AU FROMAGE BIO </p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>ST MORET BIO </p> <p>BANANE BIO </p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS OLIVES ET VINAIGRETTE</p> <p>MEDAILLON DE MERLU </p> <p>MSC SAUCE CHAMPIGNONS </p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>KIWI BIO </p>
du lundi 26 au vendredi 1 ^{er} mars 2024	<p>CHOU BLANC BIO RAPÉ </p> <p>VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>AIGUILLETES DE POULET</p> <p>SAUCE 4 ÉPICES Alter : QUENELLE NATURE SAUCE 4 ÉPICES</p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>COULOMMIERS PATURAGE COMTOIS </p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>BETTERAVES BIO </p> <p>VINAIGRETTE A L'AIL</p> <p>SAUCISSE FUMÉE </p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>POTÉE DE LÉGUMES BIO </p> <p>GOUDA BIO </p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>BOLOGNAISE DE BOEUF </p> <p>Alter : BOLOGNAISE DE LÉGUMES</p> <p>TORSADES BIO </p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ </p> <p>ORANGE BIO </p>	<p>ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON </p> <p>HARICOTS BEURRE A L'ÉCHALOTE</p> <p>PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES</p> <p>CAKE À LA VANILLE DU F (FARINE) </p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>LENTILLES BIO LOCALES À L'INDIENNE </p> <p>RIZ BIO PILAF </p> <p>TOMME GRISE</p> <p>POIRE</p>

Dessert cuisiné par nos chefs
 Produit labellisé
 Produit bio
 Produit régional
 Pêche durable