



Mois de Février 2025

Produit Bio

Produit Labellisé

Produit Régional

Dessert du chef

Votre Chef et son équipe,  
vous souhaitent un très bon appétit !

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier	samedi 1 février	dimanche 2 février
VELOUTÉ D'ENDIVES SALADE DE PERLES DE PÂTES AU JAMBON SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA PÂTES AUX LEGUMES D'AUTOMNE BRIE COMPOTE POMME BANANE	VELOUTÉ DE POTIRON MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE POMMES SAUTEES CAROTTES FACON VICHY CAMEMBERT ECLAIR VANILLE	POTAGE DE BUTTERNUT BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE LASAGNES A LA BOLOGNAISE SALADE VERTE PONT L'ÉVEQUE PETIT SUISSE AUX FRUITS	VELOUTÉ DE MAÏS CHOU BLANC AUX POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY FILET DE POISSON SAUCE CREME RIZ CREOLE COURGETTES A LA CREME GOUDA POMME AU FOUR VERGEOISE	VELOUTÉ MARAÎCHER CREPE AU FROMAGE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE ROQUEFORT CRÊPE SUCRÉE	CRÈME DE NAVETS MAQUEREAU AU VIN BLANC ET SON BEURRE NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE COQUILLETES MAROILLES FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE FENOUIL TERRINE DE LÉGUMES POTJEVLEESCH POMMES RÖSTI HARICOTS VERTS À L'AIL BLEU CHOU A LA PÊCHE
lundi 3 février	mardi 4 février	mercredi 5 février	jeudi 6 février	vendredi 7 février	samedi 8 février	dimanche 9 février
VELOUTÉ DE CÉLERI CAROTTES RÂPÉES AU CITRON GALETTE DE SARRASIN JAMBON - CHAMPIGNONS ET BECHAMEL BUCHE DE CHEVRE POIRE	VELOUTÉ DE HARICOTS ROUGES CHOU FLEUR A L'ÉCHALOTE TARTIFLETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE MIMOLETTE YAOURT AROMATISE	VELOUTÉ FORESTIER TOASTS AU THON FRICASSEE DE POISSON GRATINEE PUREE CHOUX DE BRUXELLES ST NECTAIRE FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	VELOUTÉ DE POIREAUX SAUCISSON A L'AIL QUICHE AU POULET SALADE VACHE QUI RIT ROULE A LA FRAISE	VELOUTÉ DE CAROTTES SALADE FROMAGÈRE TORTELLINI DE BOEUF SAUCE FROMAGERE EDAM BANANE CHOCOLAT	VELOUTÉ DE BUTTERNUT SALADE DE HARICOTS BEURRE OEUFS A LA FLORENTINE POMMES DE TERRE SAINT NECTAIRE COMPOTE POMME FRAISE	VELOUTÉ PROVENÇAL ASPERGES SAUCE MOUSSELINE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE ET SES LÉGUMES DU POT CHANTENEIGE FÔRET NOIRE
lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février	samedi 15 février	dimanche 16 février
VELOUTÉ D'OSEILLE SALADE DE PERLES DE PATES AU PESTO BOURGUIGNON DE BOEUF POMMES RISSOLÉES LEGUMES DU BOURGUIGNON SAMOS MANDARINES	VELOUTÉ CHOISY SALADE FROMAGERE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE RIZ HARICOTS VERTS AU JUS BRIE CRÈME DESSERT VANILLE	VELOUTÉ DE LENTILLES OEUF DUR MAYONNAISE ESCALOPE DE VOLAILLE A LA PROVENCALE PATES EMMENTAL RAPE CHANTAILLOU FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE POIREAUX COLESLAW CHIPOLATA A LA DIJONNAISE POMMES DE TERRE LENTILLES AUX CAROTTES SAINT NECTAIRE CAKE AUX FRUITS	VELOUTÉ DE CRESSON CELERI REMOULADE FILET DE LIEU SAUCE AU CITRON RIZ PIPERADE VACHE QUI RIT YAOURT AUX FRUITS	VELOUTÉ DE LÉGUMES SALADE FROMAGÈRE TOMATE FARCIE PURÉE EDAM PRUNEAUX À L'ORANGE	CRÈME DE CAROTTES QUICHE AU CHÈVRE ET MIEL CASSOULET GARNI MAROILLES TARTE NOIX DE COCO
lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février	samedi 22 février	dimanche 23 février
VELOUTÉ DE BROCOLIS CAKE AU SAUMON SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES POMME DE TERRE ROTIES PETITS POIS A LA FRANCAISE CHANTENEIGE ORANGE	SOUPE À L'OIGNON TOAST DE MAQUEREAUX ROTI DE PORC A LA NORMANDE COEUR DE BLE POÛLÉE DE LEGUMES MIMOLETTE COCKTAIL DE FRUITS	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS CAROTTES A L'ORANGE LASAGNES DE BOEUF A LA BOLOGNAISE SALADE VERTE PONT L'ÉVEQUE BEIGNET AUX POMMES	VELOUTÉ DE NAVETS ROSETTE ET CONDIMENTS RÔTI DE BOEUF SAUCE ÉCHALOTE POMMES VAPEUR CAROTTES AUX HERBES EDAM MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DUBARRY SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POULET AU PAPRIKA RIZ JULIENNE DE LEGUMES CAMEMBERT YAOURT NATURE SUCRE	CRÈME DE VOLAILLE SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS FICELLE PICARDE SALADE VERTE KIRI COMPOTE	VELOUTÉ DE BETTERAVES PÂTÉ DE CAMPAGNE PAUPIETTE DE LAPIN FAÇON CHASSEUR POMMES RÖSTI HARICOTS VERTS À L'AIL ROQUEFORT CLAFOUTIS AUX CERISES