



Du 02 au 06 février

Chandeleur

- Batavia (sauce vinaigrette maison)
- Filet de hoky (sauce dugléré)
- Blé aux petits légumes
- Adam
- Crêpe et confiture



- Omelette nature
- Pomme de terre vapeur
- Fromage blanc et sucre
- Kiwi



- Cake aux légumes d'hiver et brebis
- Sauté de veau (sauce marengo)
- Brocolis fleurette
- Pavé d'Affinois
- Pomme



- Carottes râpées
- Aiguillette de poulet (sauce paprika)
- Poêlée de légumes aux mini-pennas
- Six de Savoie
- Cubes de pêches



EGalim

- Céleri rémoulade
- Dahl de lentilles corail
- Riz pilaf
- Yaourt à la grecque et sucre de canne
- Liégeois au chocolat



Du 09 au 13 février

- Choux rouges
- Paleron de bœuf braisé au jus
- Purée de carottes
- Yaourt de brebis et sucre de canne



- Batavia (sauce vinaigre balsamique)
- Tortellini au gruyère (sauce tomate)
- Saint Paulin
- Compote de pomme / abricot



- Macédoine
- Filet de colin (sauce normande)
- Gratin dauphinois
- Bûche du Pilat
- Poire



EGalim

- Salade de lentilles et maïs
- Légumes d'hiver façon couscous
- Semoule
- Cantal jeune
- Orange



- Choux rouges et carottes
- Roti de porc (sauce dijonnaise) ou œufs Dubarry
- Choux fleur fleurette persillé
- Faisselle et sucre de canne
- Carrot Cake



Du 16 au 20 février

EGalim

- Salade de pomme de terre à l'échalote
- Chili aux haricots rouges et légumes
- Riz pilaf
- Saint Albray
- Pomme



Mardi gras

- Choux blancs
- Dos de lieu (sauce badiane)
- Haricots verts persillés
- Yaourt vanille au lait entier
- Bugnes



Nouvel an chinois

- Bouillon de légumes aux vermicelles
- Nems aux légumes
- Poêlée chinoise
- Fromage blanc
- Pavé coco cacao



- Betteraves rouges et dés de fêta
- Sauté de porc (sauce curry) ou sauté végétal
- Pomme noisette
- Tomme blanche
- Clémentine



- Céleri rémoulade
- Paleron de bœuf (sauce flamande)
- Carottes persillées
- Yaourt brassé à la fraise sur lit de cassis



Du 23 au 27 février

- Taboulé (semoule, céleri et carottes)
- Blanc de poulet mariné à la moutarde
- Salsifis à la provençale
- Chanteneige
- Kiwi



- Œufs pochés (sauce crème)
- Trio de légumes
- Petit Nova aromatisé
- Poire



- Choux rouges
- Sauté d'agneau (sauce provençale)
- Pomme de terre boulangère
- Camembert
- Mélange de fruits au jus de raisin



EGalim

- Carottes râpées
- Haricots blancs à la tomate
- Spaghettis et fromage râpé
- Yaourt au lait entier et sucre de canne
- Pomme



- Batavia (sauce vinaigre balsamique) et croûtons
- Filet de poisson blanc meunière
- Petit pois
- Comté
- Crème caramel à la fleur de sel



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.