

Menu : **NORMAL 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 05 Janvier	Ma. 06 Janvier	Merc. 07 Janvier	J. 08 Janvier	V. 09 Janvier
-	Salade de PDT vinaigrette	Potage de légumes 12	- 12	Torsades aux tomates, olives et basilic 1
Viande cassoulet	Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7	Bourguignon de joue de boeuf	Aiguillettes de poulet à la crème 3-7-9	Filet de colin d'Alaska meunière 1-4-7
Haricots blancs à la tomate 1-12	Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) 3-7	Pâtes 1	Petits pois aux oignons 9	Purée d'épinards 7
Tomme grise de Lorraine à la coupe 7	- 7	- 7	Gouda BIO à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Liégeois vanille 7	Galette des rois aux pommes 1-3-7	Compote locale pomme châtaigne	Cocktail de fruits au sirop	- 7

 Produit local
  Haute valeur environnementale
  BLEU BLANC COEUR
  Agriculture Biologique
  Viande porcine Française
  Veggie
  Volaille française
  PECHE DURABLE
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 05 Janvier	Ma. 06 Janvier	Merc. 07 Janvier	J. 08 Janvier	V. 09 Janvier
-	Salade de PDT vinaigrette	Potage de légumes 12	- 12	Torsades aux tomates, olives et basilic 1
Viande cassoulet	Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7	Bourguignon de joue de boeuf	Aiguillettes de poulet à la crème 3-7-9	Filet de colin d'Alaska meunière 1-4-7
Haricots blancs à la tomate 1-12	Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) 3-7	Pâtes 1	Petits pois aux oignons 9	Purée d'épinards 7
Tomme grise de Lorraine à la coupe 7	- 7	- 7	Gouda BIO à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Liégeois vanille 7	Galette des rois aux pommes 1-3-7	Compote locale pomme châtaigne	Cocktail de fruits au sirop	- 7

 Produit local
  Haute valeur environnementale
  BLEU BLANC COEUR
  Agriculture Biologique
  Viande porcine Française
  Veggie
  Volaille française
  PECHE DURABLE
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE** 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 05 Janvier	Ma. 06 Janvier	Merc. 07 Janvier	J. 08 Janvier	V. 09 Janvier
- Viande cassoulet Haricots blancs à la tomate Tomme grise de Lorraine à la coupe Liégeois vanille ***	Salade de PDT vinaigrette Lamelles de kebab veggie sauce tomate Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) - Galette des rois aux pommes	Potage de légumes Bourguignon aux lentilles et légumes Pâtes - Compote locale pomme châtaigne	- Crousti'fromage emmental Petits pois aux oignons Gouda BIO à la coupe Cocktail de fruits au sirop	Torsades aux tomates, olives et basilic Filet de colin d'Alaska meunière Purée d'épinards Tomme noire à la coupe -

 Produit local
  Haute valeur environnementale
  BLEU BLANC COEUR
  Agriculture Biologique
  Viande porcine Française
  Veggie
  PECHE DURABLE
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 12 Janvier	Ma. 13 Janvier	Merc. 14 Janvier	J. 15 Janvier	V. 16 Janvier
Chou blanc, lardons grillés vinaigrette	Salade de riz aux légumes	-	Surimi mayonnaise 1-3-4-10	- 10-12
Cake végétale aux lentilles et sauce tomate 	Steak haché au jus 	Boulettes de pois chiche à l'orientale 	Saucisse à cuire 	Poisson à la Bordelaise 
Spaetzle 1-3 	Purée de butternut	Semoule 1	Lentilles 9	Poêlée de navets au miel et PDT 
- 7	- 7	Mimolette à la coupe 7	Brie à la coupe 7	Edam à la coupe 7
Yaourt BIO brassé vanille 	Gâteau de Savoie maison 	Fruit frais	- 1-8	Fruit frais

 Agriculture Biologique
  Fait maison
  INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
  Certification environnementale niveau 2
  Veggie
  Viande bovine Française
  Viande porcine Française
  PECHE DURABLE
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 12 Janvier	Ma. 13 Janvier	Merc. 14 Janvier	J. 15 Janvier	V. 16 Janvier
Chou blanc vinaigrette	Salade de riz aux légumes	-	Surimi mayonnaise 1-3-4-10	- 10-12
Cake végétale aux lentilles et sauce tomate 	Steak haché au jus 	Boulettes de pois chiche à l'orientale 	Saucisses végétales au jus 	Poisson à la Bordelaise 
Spaetzle 1-3 	Purée de butternut	Semoule 1	Lentilles 9	Poêlée de navets au miel et PDT 
- 7	- 7	Mimolette à la coupe 7	Brie à la coupe 7	Edam à la coupe 7
Yaourt BIO brassé vanille 	Gâteau de Savoie maison 	Fruit frais	- 1-8	Fruit frais
***	***	***	***	

 Agriculture Biologique  Fait maison  INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

 Veggie  Viande bovine Française  PECHE DURABLE  MSC

 Certification environnementale niveau 2

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 12 Janvier	Ma. 13 Janvier	Merc. 14 Janvier	J. 15 Janvier	V. 16 Janvier
Chou blanc vinaigrette	Salade de riz aux légumes	-	Surimi mayonnaise 1-3-4-10	- 10-12
Cake végétale aux lentilles et sauce tomate 	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO 	Boulettes de pois chiche à l'orientale 1 	Saucisses végétales au jus 1 	Poisson à la Bordelaise 1-4 
Spaetzle 1-3 	Purée de butternut	Semoule 1	Lentilles 9	Poêlée de navets au miel et PDT 3-9 
- 7	- 7	Mimolette à la coupe 7	Brie à la coupe 7	Edam à la coupe 7
Yaourt BIO brassé vanille 7 	Gâteau de Savoie maison 	Fruit frais	- 1-8	Fruit frais

 Agriculture Biologique  Fait maison  INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

 Veggie  PECHE DURABLE  MSC

 Certification environnementale niveau 2

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 19 Janvier	Ma. 20 Janvier	Merc. 21 Janvier	J. 22 Janvier	V. 23 Janvier
- 10-12	Feuilleté au fromage 1-7	Rillettes de thon 3-7-10-12	Salade coleslaw 3-10	Potage crécy 9-12
Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7-9	Jambon grillée au miel et à l'orange 3-9	Poule au pot 3-7-9	Carbonnade de boeuf à la Flamande 1-3	Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10
-	Purée de panais 7-12	Blé aux petits légumes 1-3-9	Pommes dauphines 1-3	Riz
Brie à la coupe 7	- 7	Camembert à la coupe 7	- 7	- 7
Compote de pommes locale	Tarte Normande maison	-	Petits suisses aromatisés 7	Pomme LOCALE

 Produit local
  Haute valeur environnementale
  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
  Certification environnementale niveau 2
  Viande porcine Française
  Viande bovine Française
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC** 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 19 Janvier	Ma. 20 Janvier	Merc. 21 Janvier	J. 22 Janvier	V. 23 Janvier
- 10-12	Feuilleté au fromage 1-7	Rillettes de thon 3-7-10-12	Salade coleslaw 3-10	Potage crécy 9-12
Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7-9	Escalope de dinde au jus	Poule au pot 3-7-9	Carbonnade de boeuf à la Flamande 1-3	Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10
-	Purée de panais 7-12	Blé aux petits légumes 1-3-9	Pommes dauphines 1-3	Riz
Brie à la coupe 7	- 7	Camembert à la coupe 7	- 7	- 7
Compote de pommes locale	Tarte Normande maison	-	Petits suisses aromatisés 7	Pomme LOCALE
***	***		***	***

 Produit local
bovine Française

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
 MSC  Haute valeur environnementale

 Certification environnementale niveau 2

 Volaille française

 Viande

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 19 Janvier	Ma. 20 Janvier	Merc. 21 Janvier	J. 22 Janvier	V. 23 Janvier
- 10-12	Feuilleté au fromage 1-7	Rillettes de thon 3-7-10-12	Salade coleslaw 3-10	Potage crécy 9-12
Ravioles ricotta épinards sauce tomate 1-3-7	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Filet de colin au jus 4	Omelette 3-7	Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10
- 1	Purée de panais 7-12	Blé aux petits légumes 1-3-9	Pommes dauphines 1-3	Riz
Brie à la coupe 7	- 7	Camembert à la coupe 7	- 7	- 7
Compote de pommes locale	Tarte Normande maison	-	Petits suisses aromatisés 7	Pomme LOCALE



Produit local



Haute valeur environnementale



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Certification environnementale niveau 2












Oeufs de France



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **NORMAL 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 26 Janvier	Ma. 27 Janvier	Merc. 28 Janvier	J. 29 Janvier	V. 30 Janvier
Carottes râpées vinaigrette 10-12 	Taboulé maison 1	Salade coleslaw 3-10	-	Salade de pâtes 1
Gratin de coquillettes au jambon 1-7	Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12 	Saucisses végétales au jus 1 	Fricadelle de boeuf 1-3	Merlu blanc au four aux épices 4-9 
- 1-2-3-4-6-7-9-14	Julienne de légumes 9	Purée de PDT 7	Carottes et lentilles vertes des Vosges mijotées 	Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9 
- 7	Saint Nectaire à la coupe 7 	- 7 	Brie à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7 	-	Yaourt nature BIO sucré 7 	Fruit frais	-



Fait maison



Agriculture Biologique



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Produit local



Produit de la ferme



Certification environnementale niveau 2
environnementale



Volaille française



Veggie



PECHE DURABLE



MSC



Haute valeur

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 26 Janvier	Ma. 27 Janvier	Merc. 28 Janvier	J. 29 Janvier	V. 30 Janvier
Carottes râpées vinaigrette 10-12	Taboulé maison 1	Salade coleslaw 3-10	-	Salade de pâtes 1
Gratin de coquillettes végétale	Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12	Saucisses végétales au jus 1	Fricadelle de boeuf 1-3	Merlu blanc au four aux épices 4-9
- 1-2-3-4-6-7-9-14	Julienne de légumes 9	Purée de PDT 7	Carottes et lentilles vertes des Vosges mijotées	Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9
- 7	Saint Nectaire à la coupe 7	- 7	Brie à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7	-	Yaourt nature BIO sucré 7	Fruit frais	-

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE française
  Produit local
  Produit de la ferme
  Certification environnementale niveau 2
  Volaille
  Veggie
  PECHE DURABLE
  MSC
  Haute valeur environnementale
  Fait maison
  Agriculture Biologique

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : SANS VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A







midi				
L. 26 Janvier	Ma. 27 Janvier	Merc. 28 Janvier	J. 29 Janvier	V. 30 Janvier
Carottes râpées vinaigrette 10-12	Taboulé maison 1	Salade coleslaw 3-10	-	Salade de pâtes 1
Gratin de coquillettes végétale	Pané blé, emmental, épinards et graines 1	Saucisses végétales au jus 1	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO 1	Merlu blanc au four aux épices 4-9
- 1-2-3-4-6-7-9-14	Julienne de légumes 9	Purée de PDT 7	Carottes et lentilles vertes des Vosges mijotées	Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9
- 7	Saint Nectaire à la coupe 7	- 7	Brie à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7	-	Yaourt nature BIO sucré 7	Fruit frais	-

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
  Produit local
  Produit de la ferme
  Certification environnementale niveau 2
  Veggie

 Agriculture Biologique
  PECHE DURABLE
  MSC
  Haute valeur environnementale
  Fait maison

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 02 Fevrier	Ma. 03 Fevrier	Merc. 04 Fevrier	J. 05 Fevrier	V. 06 Fevrier
Céleri râpé au curry et ananas vinaigrette 9-12	Pâté de campagne, cornichon 1-7-10-12	- 10-12	- 10-12	Lentilles vinaigrette aux petits oignons
Viande bolognaise	Emincé de dinde sauce curry et citron 1-3-12	Jambon grillée	Egréné végétal en sauce 	Paupiette de saumon à la provençale 1-2-3-4-6
Pâtes Casarecce HVE et fromage râpé 1-7	Haricots plats persillés 	PDT vapeur 	Purée de patate douce 7	Duo de carottes et panais, ail et persil 9
- 7	- 7	Mimolette à la coupe 7	Camembert à la coupe 7	- 7
Crumble aux pommes maison 	Banane	Crème dessert BIO au chocolat 	Pomme LOCALE 	Salade de fruits

 Fait maison
  Agriculture Biologique
  Produit local
  Produit de la ferme
  Haute valeur environnementale
  Certification
  Volaille française
  Veggie
  environnementale niveau 2

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 02 Fevrier	Ma. 03 Fevrier	Merc. 04 Fevrier	J. 05 Fevrier	V. 06 Fevrier
Céleri râpé au curry et ananas vinaigrette 9-12	Salade piémontaise végé 3-10	- 10-12	- 10-12	Lentilles vinaigrette aux petits oignons
Viande bolognaise	Emincé de dinde sauce curry et citron 1-3-12	Jambon de dinde	Egréné végétal en sauce	Paupiette de saumon à la provençale 1-2-3-4-6
Pâtes Casarecce HVE et fromage râpé 1-7	Haricots plats persillés	PDT vapeur	Purée de patate douce 7	Duo de carottes et panais, ail et persil 9
- 7	- 7	Mimolette à la coupe 7	Camembert à la coupe 7	- 7
Crumble aux pommes maison	Banane	Crème dessert BIO au chocolat	Pomme LOCALE	Salade de fruits



Produit local



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2



Volaille française



Veggie



Fait maison



Agriculture Biologique



Produit de la ferme

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 02 Fevrier	Ma. 03 Fevrier	Merc. 04 Fevrier	J. 05 Fevrier	V. 06 Fevrier
Céleri râpé au curry et ananas vinaigrette 9-12	Salade piémontaise végé 3-10	- 10-12	- 10-12	Lentilles vinaigrette aux petits oignons
Sauce bolognaise végétale	Filet de colin sauce curry et citron 4-12	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Egréné végétal en sauce	Paupiette de saumon à la provençale 1-2-3-4-6
Pâtes Casarecce HVE et fromage râpé 1-7	Haricots plats persillés	PDT vapeur	Purée de patate douce 7	Duo de carottes et panais, ail et persil 9
- 7	- 7	Mimolette à la coupe 7	Camembert à la coupe 7	- 7
Crumble aux pommes maison	Banane	Crème dessert BIO au chocolat	Pomme LOCALE	Salade de fruits



Produit local



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2



MSC



Veggie



Fait maison



Agriculture Biologique



Produit de la ferme

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 09 Fevrier	Ma. 10 Fevrier	Merc. 11 Fevrier	J. 12 Fevrier	V. 13 Fevrier
-	Salade de PDT vinaigrette	Potage de légumes 12	- 12	Torsades aux tomates, olives et basilic 1
Viande cassoulet	Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7	Bourguignon de joue de boeuf	Aiguillettes de poulet à la crème 3-7-9	Filet de colin d'Alaska meunière 1-4-7
Haricots blancs à la tomate 1-12	Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) 3-7	Pâtes 1	Petits pois aux oignons 9	Purée d'épinards 7
Tomme grise de Lorraine à la coupe 7	- 7	- 7	Gouda BIO à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Liégeois vanille 7	Flan pâtissier maison	Compote locale pomme châtaigne	Cocktail de fruits au sirop	- 7

 Fait maison
  Produit local
  Haute valeur environnementale
  BLEU BLANC COEUR
  Agriculture Biologique
  Viande porcine Française
  Veggie
  Volaille française
  PECHE DURABLE
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 09 Fevrier	Ma. 10 Fevrier	Merc. 11 Fevrier	J. 12 Fevrier	V. 13 Fevrier
-	Salade de PDT vinaigrette	Potage de légumes 12	- 12	Torsades aux tomates, olives et basilic 1
Viande cassoulet	Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7	Bourguignon de joue de boeuf	Aiguillettes de poulet à la crème 3-7-9	Filet de colin d'Alaska meunière 1-4-7
Haricots blancs à la tomate 1-12	Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) 3-7	Pâtes 1	Petits pois aux oignons 9	Purée d'épinards 7
Tomme grise de Lorraine à la coupe 7	- 7	- 7	Gouda BIO à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Liégeois vanille 7	Flan pâtissier maison	Compote locale pomme châtaigne	Cocktail de fruits au sirop	- 7

 Fait maison
  Produit local
  Haute valeur environnementale
  BLEU BLANC COEUR
  Agriculture Biologique
  Viande

 porcine Française
  Veggie
  Volaille française
  PECHE DURABLE
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE** 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 09 Fevrier	Ma. 10 Fevrier	Merc. 11 Fevrier	J. 12 Fevrier	V. 13 Fevrier
-	Salade de PDT vinaigrette	Potage de légumes 12	- 12	Torsades aux tomates, olives et basilic 1
Viande cassoulet	Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7	Bourguignon aux lentilles et légumes 1-12	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Filet de colin d'Alaska meunière 1-4-7
Haricots blancs à la tomate 1-12	Poêlée de légumes d'hiver (courge, champignons, carottes et oignons) 3-7	Pâtes 1	Petits pois aux oignons 9	Purée d'épinards 7
Tomme grise de Lorraine à la coupe 7	- 7	- 7	Gouda BIO à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Liégeois vanille 7	Flan pâtissier maison	Compote locale pomme châtaigne	Cocktail de fruits au sirop	- 7

 Fait maison
  Produit local
  Haute valeur environnementale
  BLEU BLANC COEUR
  Agriculture Biologique
  Viande porcine Française
  Veggie
  PECHE DURABLE
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 16 Fevrier	Ma. 17 Fevrier	Merc. 18 Fevrier	J. 19 Fevrier	V. 20 Fevrier
Chou blanc, lardons grillés vinaigrette	Salade de riz aux légumes 10-12	-	Surimi mayonnaise 1-3-4-10	- 10-12
Cake végétale aux lentilles et sauce tomate 	Steak haché au jus 	Boulettes de pois chiche à l'orientale 	Saucisse à cuire 9 	Poisson à la Bordelaise 1-4 
Spaetzle 1-3 	Purée de butternut	Semoule 1	Lentilles 9	Poêlée de navets au miel et PDT 3-9 
- 7	- 7	Mimolette à la coupe 7	Brie à la coupe 7	Edam à la coupe 7
Yaourt BIO brassé vanille 7 	Gâteau de Savoie maison 	Fruit frais	- 1-8	Fruit frais



Agriculture Biologique



Fait maison



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



Certification environnementale niveau 2



Veggie



Viande bovine Française



Viande porcine Française



PECHE DURABLE



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !



SAVEURS MAISON
Le goût du service

Menu : **SANS PQRÇ 4-6A - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 16 Fevrier	Ma. 17 Fevrier	Merc. 18 Fevrier	J. 19 Fevrier	V. 20 Fevrier
Chou blanc vinaigrette	Salade de riz aux légumes 10-12	-	Surimi mayonnaise 1-3-4-10	- 10-12
Cake végétale aux lentilles et sauce tomate 	Steak haché au jus 	Boulettes de pois chiche à l'orientale 	Saucisses végétales au jus 	Poisson à la Bordelaise 
Spaetzle 1-3 	Purée de butternut	Semoule 1	Lentilles 9	Poêlée de navets au miel et PDT 
- 7	- 7	Mimolette à la coupe 7	Brie à la coupe 7	Edam à la coupe 7
Yaourt BIO brassé vanille 7 	Gâteau de Savoie maison 	Fruit frais	- 1-8	Fruit frais
***	***	***	***	

 Agriculture Biologique  Fait maison  INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

 Veggie  Viande bovine Française  PECHE DURABLE  MSC

 Certification environnementale niveau 2

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : SANS VIANDE 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 16 Fevrier	Ma. 17 Fevrier	Merc. 18 Fevrier	J. 19 Fevrier	V. 20 Fevrier
Chou blanc vinaigrette	Salade de riz aux légumes 10-12	-	Surimi mayonnaise 1-3-4-10	- 10-12
Cake végétale aux lentilles et sauce tomate	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO	Boulettes de pois chiche à l'orientale	Saucisses végétales au jus	Poisson à la Bordelaise
Spaetzle 1-3	Purée de butternut	Semoule	Lentilles	Poêlée de navets au miel et PDT
- 7	- 7	Mimolette à la coupe	Brie à la coupe	Edam à la coupe
Yaourt BIO brassé vanille	Gâteau de Savoie maison	Fruit frais	- 1-8	Fruit frais

 Agriculture Biologique



Fait maison



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



Certification environnementale niveau 2



Veggie



PECHE DURABLE



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **NORMAL 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 23 Fevrier	Ma. 24 Fevrier	Merc. 25 Fevrier	J. 26 Fevrier	V. 27 Fevrier
- 10-12	Feuilleté au fromage 1-7	Rillettes de thon 3-7-10-12	Salade coleslaw 3-10	Potage crécy 9-12
Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7-9	Jambon grillée au miel et à l'orange 3-9	Poule au pot 3-7-9	Carbonnade de boeuf à la Flamande 1-3	Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10
-	Purée de panais 7-12	Blé aux petits légumes 1-3-9	Pommes dauphines 1-3	Riz
Brie à la coupe 7	- 7	Camembert à la coupe 7	- 7	- 7
Compote de pommes locale	Tarte Normande maison	-	Petits suisses aromatisés 7	Pomme LOCALE

 Produit local
  Haute valeur environnementale
  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
  Certification environnementale niveau 2
 Viande porcine Française
  Viande bovine Française
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC** 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 23 Fevrier	Ma. 24 Fevrier	Merc. 25 Fevrier	J. 26 Fevrier	V. 27 Fevrier
- 10-12	Feuilleté au fromage 1-7	Rillettes de thon 3-7-10-12	Salade coleslaw 3-10	Potage crécy 9-12
Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7-9	Escalope de dinde au jus	Poule au pot 3-7-9	Carbonnade de boeuf à la Flamande 1-3	Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10
-	Purée de panais 7-12	Blé aux petits légumes 1-3-9	Pommes dauphines 1-3	Riz
Brie à la coupe 7	- 7	Camembert à la coupe 7	- 7	- 7
Compote de pommes locale	Tarte Normande maison	-	Petits suisses aromatisés 7	Pomme LOCALE
***	***		***	***

 Produit local
bovine Française

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
 MSC  Haute valeur environnementale

 Certification environnementale niveau 2

 Volaille française

 Viande

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 23 Fevrier	Ma. 24 Fevrier	Merc. 25 Fevrier	J. 26 Fevrier	V. 27 Fevrier
- 10-12	Feuilleté au fromage 1-7	Rillettes de thon 3-7-10-12	Salade coleslaw 3-10	Potage crécy 9-12
Ravioles ricotta épinards sauce tomate 1-3-7	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Filet de colin au jus 4	Omelette 3-7	Nuggets de poisson, ketchup 1-2-4-7-10
- 1	Purée de panais 7-12	Blé aux petits légumes 1-3-9	Pommes dauphines 1-3	Riz
Brie à la coupe 7	- 7	Camembert à la coupe 7	- 7	- 7
Compote de pommes locale	Tarte Normande maison	-	Petits suisses aromatisés 7	Pomme LOCALE



Produit local



Haute valeur environnementale



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Certification environnementale niveau 2



Oeufs de France



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **NORMAL 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 02 Mars	Ma. 03 Mars	Merc. 04 Mars	J. 05 Mars	V. 06 Mars
Carottes râpées vinaigrette 10-12 	Taboulé maison 1	Salade coleslaw 3-10	-	Salade de pâtes 1
Gratin de coquillettes au jambon 1-7	Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12 	Saucisses végétales au jus 1 	Fricadelle de boeuf 1-3	Merlu blanc au four aux épices 4-9 
- 1-2-3-4-6-7-9-14	Julienne de légumes 9	Purée de PDT 7	Carottes et lentilles vertes des Vosges mijotées 	Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9 
- 7	Saint Nectaire à la coupe 7 	- 7 	Brie à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7 	-	Yaourt nature BIO sucré 7 	Fruit frais	-

 Fait maison
  Agriculture Biologique
  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
  Produit local
  Certification environnementale
 niveau 2
  Volaille française
  Veggie
  PECHE DURABLE
  MSC
  Haute valeur environnementale

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 02 Mars	Ma. 03 Mars	Merc. 04 Mars	J. 05 Mars	V. 06 Mars
Carottes râpées vinaigrette 10-12	Taboulé maison 1	Salade coleslaw 3-10	-	Salade de pâtes 1
Gratin de coquillettes végétale	Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12	Saucisses végétales au jus 1	Fricadelle de boeuf 1-3	Merlu blanc au four aux épices 4-9
- 1-2-3-4-6-7-9-14	Julienne de légumes 9	Purée de PDT 7	Carottes et lentilles vertes des Vosges mijotées	Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9
- 7	Saint Nectaire à la coupe 7	- 7	Brie à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7	-	Yaourt nature BIO sucré 7	Fruit frais	-



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Produit local



Certification environnementale niveau 2



Volaille française



Veggie



PECHE DURABLE



MSC



Haute valeur environnementale



Fait maison



Agriculture Biologique

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 02 Mars	Ma. 03 Mars	Merc. 04 Mars	J. 05 Mars	V. 06 Mars
Carottes râpées vinaigrette 10-12	Taboulé maison 1	Salade coleslaw 3-10	-	Salade de pâtes 1
Gratin de coquillettes végétale	Pané blé, emmental, épinards et graines 1	Saucisses végétales au jus 1	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO 1	Merlu blanc au four aux épices 4-9
- 1-2-3-4-6-7-9-14	Julienne de légumes 9	Purée de PDT 7	Carottes et lentilles vertes des Vosges mijotées	Pommes de terre, petits pois et champignons 3-9
- 7	Saint Nectaire à la coupe 7	- 7	Brie à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7
Bavarois maison vanille chocolat 1-3-7	-	Yaourt nature BIO sucré 7	Fruit frais	-

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
  Produit local
  Certification environnementale niveau 2
  Veggie
  Agriculture
  Biologique
  PECHE DURABLE
  MSC
  Haute valeur environnementale
  Fait maison

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !