

			Jeudi 1	Vendredi 2
			<p>Velouté de champignons 🌱 Rôti de boeuf charolais cuit au jus Pâtes Cavatappi Emmental râpé Cantadou ail et fines herbes Poire de producteur local 🌱</p>	<p>***La Chandeleur*** Salade de pommes de terre aux herbes Pavé de merlu sauce tomate Gratin de chou fleur Camembert Crêpe nature sucrée 🍷 Pâte à tartiner</p>
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<p>***Amuse-bouche*** Chou chinois 🌱 vinaigrette moutarde Bolognaise de boeuf charolais 🍷 Carottes fraîches 🌱 Farfallines Tomme noire Crème dessert à la vanille Amuse-bouche: Figue sèche 🍷</p>	<p>Boulgour, tomate et poivron 🌱 Omelette Epinards branches au gratin Fromage blanc indiv sucré différemment et sucre Sucre roux Coulis de mangue Fruit</p>	<p>Salade verte vinaigrette moutarde Sauté de dinde sauce au thym Riz Coulommiers Paris Brest</p>	<p>Soupe de pois cassés 🌱 Cordon bleu Haricots verts au persil Yaourt nature local de Sigy Fruit</p>	<p>*** Animation : Les pas pareille *** Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette Pavé de colin sauce champignons Purée de pommes de terre Emmental râpé Duo de mozzarella et cheddar râpés Compote allégée de poires</p>
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Taboulé Sauté de boeuf charolais sauce piquante Petits pois extra fins Fraidou Fruit</p>	<p>***Mardi gras*** Emincé d'endives vinaigrette moutarde Poisson meunière et quartier de citron Carottes au persil Fromage des Pyrénées Doughnut</p>	<p>Oeuf dur sur lit de salade verte Mayonnaise dosette Rôti de dinde à la dijonnaise (moutarde) Lentilles locales mijotées 🌱 Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice Compote de pommes et cassis allégée en sucre</p>	<p>***Menu spécial Corée*** Chou chinois, carotte râpée Vinaigrette au soja 🌱 Emincé de dinde sauce Bulgogi 🍷 Nouilles chinoise aux légumes Mix'lait coco 🍷 et sablés coco</p>	<p>***Menu végétarien*** Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Pavé de hoki sauce façon parmentière Bouquet de légumes et pommes de terre Pointe de Brie Fruit</p>
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>Carottes râpées vinaigrette à l'échalote Francfort de volaille Ketchup Potatoes Coulommiers Eclair parfum chocolat</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette moutarde Filet de lieu sauce végétale au cerfeuil Epinards branches à la crème Petit Cotentin Ile flottante Sablés</p>	<p>Pâté de mousse de canard et cornichon Boeuf braisé charolais sauce bery Légumes pot au feu Fromage blanc nature Sucre roux Pomme de producteur local 🌱</p>	<p>Céleri rémoulade Emincé de dinde sauce Kebab 🍷 Boulgour 🌱 Pont l'Evêque AOC Purée de pommes à la vanille du chef 🌱</p>	<p>Macédoine mayonnaise 🌱 Pavé de colin sauce tomate Penne rigate Emmental râpé Yaourt aromatisé Fruit</p>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28		
<p>Fonds d'artichaut et maïs vinaigrette moutarde Blanquette de veau LBR 🍷 Riz Emmental Fruit</p>	<p>Emincé de chou blanc et raisins secs vinaigrette à l'huile d'olive citron 🌱 Sauté de dinde façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) Ketchup Pommes noisette Petit fromage frais aux fruits Gâteau au caramel du chef (farine locale) 🌱</p>	<p>Salade coleslaw 🌱 Pavé de merlu sauce béchamel aux épices douces Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre) 🌱 Saint Nectaire AOC Flan au chocolat</p>		