



Semaine du

03 février au
07 février 2025

Cuisinons
notre région



Provenances

Poulet : CH

Poisson : FAO 27

Bœuf : CH

Porc : CH

Pain : CH

Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Lundi

Buffet de salades

Blanquette de volaille
Sauce blanquette maison
Riz pilaf
Carottes vichy

Végétarien

Blanquette de quorn
Sauce blanquette maison
Riz pilaf
Carottes vichy

Crêpe de la chandeleur

Sauce blanquette : L
Blanquette de quorn : O
Dessert : L, G, O

Mardi

Buffet de salades

Choucroute garnie
Saucisse de vienne, jambon
Moutarde
Pomme de terre nature

Végétarien

Choucroute garnie
Saucisse de vienne végété
Moutarde
Pomme de terre nature

Compote pomme/cannelle

Saucisse de vienne : Porc
Jambon : Porc
Saucisse de vienne végété : G
Moutarde : M

Mercredi

Buffet de salades

Quiche au fromage
Haricots



Yogourt maison et
spéculos

Buffet de salades : M, O, L
Quiche : G, O, L
Dessert : G, L, So

Jeudi

Potage crécy

Steak haché pur bœuf
Sauce béarnaise maison
Pâtes
Épinards en branche

Végétarien

Steak végétarien
Sauce béarnaise maison
Pâtes
Épinards en branche

Clémentine

Potage crécy : L
Sauce béarnaise : L, O
Pâtes : G
Steak végété : G, So

Vendredi

Buffet de salades

Dos de cabillaud
Sauce crème/aneth
maison
Riz complet
Piperade

Végétarien

Omelette
Sauce crème/aneth
maison
Riz complet
Piperade

Crème au caramel

Dos de cabillaud : P
Sauce crème : L, Su
Omelette : O
Dessert : L