



je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

elles cuisinent



- Repas à thème, fêtes calendaires
- Pêche durable
- Bio

Plats à base de porc

- Produit local**
Produits labellisés: (HVE: Haute Valeur environnementale, AOP: Appellation d'origine protégée, Label Rouge)



Tous les jours, un pain blanc est mis à disposition sauf les jours indiqués par un pain « spécial »
Bon appétit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 27 au 31 janvier	TABOULÉ (SEMOULE BIO) POULET LOCAL AUX HERBES GRATIN DE CHOU-FLEUR BAGUETTE YAOURT AROMATISÉ	CÉLERI BIO RÉMOULADE SAUTÉ DE BŒUF LABEL ROUGE POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE AOP	SALADE DE POIS CHICHES ESCALOPE DE PORC LOCAL* (ESCALOPE DE DINDE) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO SALADE DE FRUITS	CAROTTES BIO VINAIGRETTE PAVÉ FROMAGER PÂTES BIO SAUCE TOMATE FRUIT DE SAISON BIO	CHOU ROUGE AU CITRON PÊCHE DU JOUR RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES CRÈME DESSERT CHOCOLAT
Goûters	PAIN ET CONFITURE JUS DE FRUITS	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	PAIN ET FROMAGE COMPOTE	PAIN ET MIEL YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET FROMAGE COMPOTE BIO
Semaine du 03 au 07 février	SALADE VERTE FROMAGÈRE OMELETTE AUX HERBES PÂTES BIO SAUCE NAPOLITAINE FRUIT DE SAISON BIO	COLESLAW BIO SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE (SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE) À LA FORESTIÈRE SEMOULE BIO PAIN COMPLET FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE	TARTE AU FROMAGE FILET DE POULET SAUCE CRÈME BROCOLIS BIO EN GRATIN FRUIT DE SAISON LOCAL	ENDIVES LOCALES A LA MIMOLETTE CARBONADE DE BŒUF LOCAL POMMES DE TERRE RISSOLÉES REPAS À THÈME "CARNAVAL DU NORD" TARTE AU SUCRE	SALADE DE RIZ IGP MARMITE DU PÊCHEUR MSC PETIT POIS CAROTTES FROMAGE AOP
Goûters	PAIN ET CONFITURE FROMAGE BLANC AU SUCRE	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON	PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE COMPOTE	PAIN ET CHOCOLAT LAIT
Semaine du 10 au 14 février	POTAGE DE LÉGUMES LOCAUX HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE YAOURT LOCAL	CHOU BLANC AUX POMMES BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE AUX POIS BIO PÂTES BIO FROMAGE AOP	RADIS ROSE AU BEURRE MIJOTÉ DE DINDE SAUCE BRUNE RIZ BIO FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE BLE BIO BŒUF LABEL ROUGE BOURGUIGNON CAROTTES BIO BRAISÉES PAIN AUX CÉRÉALES FROMAGE BLANC BIO COULIS FRUITS ROUGES	BETTERAVES ROUGES BIO PÊCHE DU JOUR POMMES DE TERRE LOCALES ET ÉPINARDS BIO FRUIT DE SAISON HVE
Goûters	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON	PAIN ET CONFITURE COMPOTE BIO	PAIN ET CHOCOLAT LAIT	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CONFITURE FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ
Semaine du 17 au 21 février	CÉLERI BIO RÉMOULADE BOULE VEAU SAUCE POIVRE PURÉES DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON FROMAGE AOP	SALADE DE LENTILLES BIO SAUTÉ DE BŒUF LABEL ROUGE AU CURRY HARICOTS BEURRE PAIN DE CAMPAGNE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE PÂTES BIO MIJOTÉ DE PORC* (MIJOTÉ DE DINDE) AUX OIGNONS CAROTTES BIO FROMAGE BLANC BIO AU MIEL	SALADE VERTE AUX CROÛTONS BOULETTE SOJA TOMATE BASILIC SEMOULE BIO SAUCE PROVENÇALE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE BUTTERNUT FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX BIO YAOURT AUX FRUITS
Goûters	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET FROMAGE COMPOTE BIO	PAIN ET MIEL JUS DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET CHOCOLAT LAIT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf défaut d'approvisionnement.