

Menus c.o.g.v.v. bio du 04/01 au 26/02/2021

Lundi
04/01/2021

Mardi
05/01/2021


Mercredi
06/01/2021

Judi
07/01/2021

Vendredi
08/01/2021

E N T R É E S

Betteraves
Pas d'allergènes

Chou blanc 
Pas d'allergènes

Crepe jambon fromage
Oeufs, Gluten, Lait

Carottes râpées  et vinaigrette au citron
Moutarde, Sulfites

Céleri  sauce cocktail
Céleri, Oeufs, Moutarde

P L A T S

Z pavé du fromager
Oeufs, Gluten, Lait

Omelette  nature
Oeufs, Lait

Filet de hoki sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Portion de filets de merlu sauce niçoise
Poissons, Gluten, Lait

Chili sin carne
Oeufs, Lait

Sauté de veau et sauce au basilic
Pas d'allergènes

G A R N I T U R E S

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes

Semoule 
Gluten, Lait

Epinards branches à la béchamel
Gluten, Lait

Haricots verts persilles
Céleri

Riz 
Pas d'allergènes

Ratatouille
Pas d'allergènes

Puree de pommes de terre
Lait

Pâte alsace  
Oeufs, Gluten

P R O D U I T S L A I T I E R S

Camembert
Lait

Fromage frais fraidou
Lait

Edam
Lait

Yaourt nature et dosette de sucre
Lait

Tomme blanche
Lait

D E S S E R T S

Flan saveur chocolat
Lait

Puree de pomme 
Pas d'allergènes

Fruit
Pas d'allergènes

Galette des rois
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

Fruit
Pas d'allergènes

S A U C E S

Sauce à la tomate
Pas d'allergènes

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain 
Gluten

Menus c.o.g.v.v. bio du 04/01 au 26/02/2021

Lundi 11/01/2021	Mardi 12/01/2021	Mercredi 13/01/2021	Jeudi 14/01/2021	Vendredi 15/01/2021
E N T R É E S				
Taboulé 🌱 au quinoa et semoule, carottes <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Macedoine sauce citronnette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Chou rouge 🌱 vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tartine au thon et à la ciboulette <i>Poissons, Gluten, Lait, Soja</i>	Potage de légume 🌱 <i>Céleri</i>
P L A T S				
Boeuf a la mode <i>Gluten</i>	Beignet de poisson et citron <i>Poissons, Gluten, Lait, Soja</i>	Cuisse de poulet rôti au jus <i>Pas d'allergènes</i>	Colin d'alaska sauce basilic <i>Poissons, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Farfalles aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>
Filet de saumon à la sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>			Steak haché sauce brune <i>Gluten</i>	
G A R N I T U R E S				
Carottes 🌱 rondelles <i>Céleri</i>	Penne rigate 🌱 <i>Gluten</i>	Haricots beurres persilles <i>Céleri</i>	Flageolets persillés <i>Céleri</i>	
		Pdt paillasson <i>Pas d'allergènes</i>	Petits pois <i>Céleri</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Coulommiers <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Cantal 🌱 <i>Lait</i>	Fromage blanc avec sucre de canne du commerce équitable <i>Lait</i>	Fromage frais fouette 🌱 <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes</i>	Mousse au chocolat au lait <i>Lait</i>	Gateau pois chiche et chocolat blanc <i>Oeufs, Lait</i>	Fruit de saison 🌱 <i>Pas d'allergènes</i>
S A U C E S				
	Sauce à la tomate <i>Pas d'allergènes</i>			
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain 🌱 <i>Gluten</i>








Menus c.o.g.v.v. bio du 04/01 au 26/02/2021

Lundi 18/01/2021	Mardi 19/01/2021	Mercredi 20/01/2021	Jeudi 21/01/2021	Vendredi 22/01/2021
E N T R É E S				
Carottes 🌱 râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade d'endives <i>Pas d'allergènes</i>	Bouillon vermicelle <i>Gluten</i>	Salade verte 🌱 sauce caesar <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves 🌱 <i>Pas d'allergènes</i>
P L A T S				
Portion de filets de merlu sauce creole <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Nuggets de blé <i>Céleri, Gluten</i>	Des de poisson sauce aux légumes d'été <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Emincé de dinde sauce caramel <i>Sulfites</i>	Quenelle sauce forestière <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
		Tajine de boeuf <i>Gluten</i>	Filet de colin d'alaska sauce crème <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Saucisses de strasbourg <i>Pas d'allergènes</i>
G A R N I T U R E S				
Riz 🌱 <i>Pas d'allergènes</i>	Pommes vapeur 🌱 et ratatouille <i>Céleri</i>	Légumes tajine <i>Céleri, Moutarde, Sulfites</i>	Purée à la patate douce <i>Lait</i>	Carottes persillées <i>Céleri</i>
		Semoule 🌱 <i>Gluten, Lait</i>		Lentilles à l'ancienne <i>Pas d'allergènes</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Petit filou aux fruits <i>Lait</i>	Camembert 🌱 <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Petit cotentin <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Cocktail de fruits <i>Pas d'allergènes</i>	Flan saveur vanille nappé au caramel <i>Lait</i>	Orange 🌱 <i>Pas d'allergènes</i>	Clafoutis aux myrtilles <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes</i>
S A U C E S				
Vinaigrette crémeuse à la ciboulette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>				
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menus c.o.g.v.v. bio du 04/01 au 26/02/2021

Lundi 25/01/2021	Mardi 26/01/2021	Mercredi 27/01/2021	Jeudi 28/01/2021	Vendredi 29/01/2021
E N T R É E S				
Boulgour en salade <i>Gluten</i>	Céleri rémoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Potage de légume <i>Céleri</i>	Salade verte et croûtons <i>Gluten</i>
P L A T S				
Beignet de poisson et citron <i>Poissons, Gluten, Lait, Soja</i>	Fricassée de thon sauce armoricaine <i>Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites</i>	Bouchee forestiere <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Hachis parmentier de soja <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Sauté de boeuf aux olives <i>Gluten, Sulfites</i>
Cordon bleu <i>Gluten, Lait, Soja</i>				Tarte aux 3 fromages <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Penne rigate <i>Gluten</i>	Riz aux petits légumes <i>Pas d'allergènes</i>		Pate linguine alsace <i>Oeufs, Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Mimolette <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Petit cotentin <i>Lait</i>	Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Fruit de saison <i>Pas d'allergènes</i>	Crème dessert chocolat, sauce chocolat, mini bille chocolat <i>Gluten, Lait</i>	Fruit de saison <i>Pas d'allergènes</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Acapulco <i>Oeufs, Gluten</i>
S A U C E S				
Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>			Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menus c.o.g.v.v. bio du 04/01 au 26/02/2021

Lundi 01/02/2021	Mardi 02/02/2021	Mercredi 03/02/2021	Jeudi 04/02/2021	Vendredi 05/02/2021
E N T R É E S				
Salade marocaine  vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Choux bicolores  <i>Moutarde, Sulfites</i>	Soupe de légumes façon minestrone <i>Pas d'allergènes</i>	Salade d'endives <i>Pas d'allergènes</i>	Coeur de palmier tomate mais vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S				
Boulette de soja  sauce tomate <i>Soja</i>	Aiguillette de poulet au jus <i>Gluten</i>	Torsades au potiron et carottes mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	Curry de pois chiche aux épinards <i>Lait, Moutarde</i>	Parmentier de poisson <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
Boulettes au boeuf façon catalane <i>Gluten, Soja</i>	Omelette nature <i>Oeufs, Lait</i>		Emincé de boeuf au jus <i>Gluten</i>	
G A R N I T U R E S				
Haricots verts persillés <i>Céleri</i>	Printanière de légumes <i>Céleri</i>		Blé tendre  <i>Céleri, Gluten</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Fromage fondu  16.7g <i>Lait</i>	Fromage blanc avec sucre de canne du commerce équitable <i>Lait</i>	Petit cotentin <i>Lait</i>	Petit fromage frais sucré lait entier <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Poire  <i>Pas d'allergènes</i>	Confiture coupelle <i>Pas d'allergènes</i> Crêpe nature <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes</i>	Abricots au sirop <i>Pas d'allergènes</i>	Mousse au chocolat noir <i>Lait, Soja</i>
S A U C E S				
			Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	
B O U L A N G E R I E				
Pain  <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menus c.o.g.v.v. bio du 04/01 au 26/02/2021

Lundi
08/02/2021

Mardi
09/02/2021

Mercredi
10/02/2021

Jeudi
11/02/2021

Vendredi
12/02/2021

ENTRÉES

Macedoine sauce citronnette
Moutarde, Sulfites

Carottes 🌱 râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Champignons a la creme
Lait

Rillettes de sardine à l'espagnole
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

Taboule sarrasin orge millet raisin
Gluten

PLATS

Sauce au thon et a la tomate
Poissons

Croustillant à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Portion de filets de merlu sauce niçoise
Poissons, Gluten, Lait

Sauté de porc sauce arrabiata
Pas d'allergènes

Haché au poulet sauce aigre douce
Gluten, Soja, Sulfites

Sauce bolognaise boeuf 🌱
Soja

Z hoki sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Omelette nature
Oeufs, Lait

GARNITURES

Coquillettes 🌱
Gluten

Epinards béchamel gratinés
Gluten, Lait

Semoule 🌱
Gluten, Lait

Purée de légumes gratinée
Lait

Brocolis
Céleri

Pommes vapeur persillees
Céleri

Riz cantonnais
Oeufs

PRODUITS LAITIERS

Emmental 🌱 râpé
Lait

Petit moulé
Lait

Montcadi croûte noire
Lait

Petit filou aux fruits
Lait

Brie
Lait

DESSERTS

Orange 🌱
Pas d'allergènes

Ile flottante
Oeufs, Lait

Smoothie poire pomme ananas
Pas d'allergènes

Puree de pomme 🌱
Pas d'allergènes

Fruit
Pas d'allergènes

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain 🌱
Gluten

Menus c.o.g.v.v. bio du 04/01 au 26/02/2021

Lundi
15/02/2021

Mardi
16/02/2021

Mercredi
17/02/2021

Jeudi
18/02/2021

Vendredi
19/02/2021

E N T R É E S

Salade coleslaw
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Céleri  sauce cocktail
Céleri, Oeufs, Moutarde

Salade d'endives aux croutons
Gluten

Salade verte 
Pas d'allergènes

Saucisson ail et cornichon
Pas d'allergènes
Terrine de légumes
Céleri, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

P L A T S

Omelette nature
Oeufs, Lait

Emincé de boeuf à la coréenne
Gluten, Soja, Sulfites

Haché au veau aux herbes
Soja

Raviolis chevre sauce creme
Céleri, Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Portion de filets de merlu sauce creole
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Portion de filets de merlu sauce teriyaki
Poissons, Gluten, Sésame, Soja, Sulfites

Tarte au fromage
Oeufs, Gluten, Lait

G A R N I T U R E S

Haricots beurres persilles
Céleri

Boulgour
Gluten

Duo carotte petit pois 
Céleri

Riz aux petits légumes 
Pas d'allergènes

Macaroni
Gluten

P R O D U I T S L A I T I E R S

Yaourt aromatisé
Lait

Tomme blanche
Lait

Petit fromage frais sucré lait entier
Lait

Vache qui rit
Lait

Bleu
Lait

D E S S E R T S

Orange 
Pas d'allergènes

Donut's sucre
Gluten, Lait, Soja

Cake nature
Oeufs, Gluten, Lait

Flan vanille nappe caramel
Lait

Fruit
Pas d'allergènes

S A U C E S

Vinaigrette huile d'olive
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menus c.o.g.v.v. bio du 04/01 au 26/02/2021

Lundi 22/02/2021	Mardi 23/02/2021	Mercredi 24/02/2021	Jeudi 25/02/2021	Vendredi 26/02/2021
E N T R É E S				
Carottes 🌱 râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de blé aux légumes et vinaigrette <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Croûtons <i>Gluten</i>	Salade coleslaw 🌱 <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Potage de légumes et vache qui rit <i>Lait</i>
Meli melo de salades vertes <i>Pas d'allergènes</i>				
P L A T S				
Blanquette de poisson petits légumes <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Poisson meunière et citron <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Lasagne au saumon <i>Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait</i>	Jambon blanc en chiffonade <i>Pas d'allergènes</i>	Enchiladas aux haricots rouges et maïs <i>Gluten, Lait</i>
Blanquette de volaille <i>Gluten</i>		Lasagne bolognaise <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Omelette <i>Oeufs, Lait</i>	
G A R N I T U R E S				
Bettes persillées <i>Céleri</i>	Chou-fleur bechamel <i>Gluten, Lait</i>		Purée de potiron <i>Lait</i>	
Riz 🌱 <i>Pas d'allergènes</i>				
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Petit filou aux fruits <i>Lait</i>	Fondu carre <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Compote allégée de pommes <i>Pas d'allergènes</i>	Fruit de saison 🌱 <i>Pas d'allergènes</i>	Le blanc caracrousti <i>Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Beignet au chocolat noisette <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait</i>	Fruit de saison 🌱 <i>Pas d'allergènes</i>
S A U C E S				
Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>				
B O U L A N G E R I E				
Pain de campagne <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>