

# Du 18 au 24 Janvier 2021

## Lundi

SALADE BATAVIA AU MAÏS

SALADE DE BETTERAVES BIO À LA CIBOULETTE SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS

SAUTÉ DE DINDE AUX 4 ÉPICES FILET DE HOKI À LA CRÈME DE CURCUMA

BLÉ PILAF EPINARD BIO  
CAMEMBERT YAOURT NATURE

GÂTEAU DE SEMOULE VANILLÉ

PANNA COTTA AU COULIS DE MANGUE

FRUITS DE SAISON

## Mardi

ALLUMETTE À L'EMMENTAL

SALADE VERTE BIO

HARICOTS VERTS BIO AU CERFEUIL

CARRÉ DE PORC RÔTI JUS AUX ÉCHALOTES OMELETTE À L'EMMENTAL  
RIZ AUX LEGUMES FRITES

SAINT-NECTAIRE AOP YAOURT AROMATISÉ

FAR AUX PRUNEAUX

SMOOTHIE KIWI BANANE ORANGE

FRUITS DE SAISON

## Jeudi

DEMI-PAMPLEMOUSSE EN ÉVENTAIL

CHAMPIGNONS ET VINAIGRETTE CRÉMEUSE  
AU VINAIGRE DE CIDRE

TABOULÉ AUX DATTES

PALERON DE BOEUF BRAISÉ FILET DE COLIN D'ALASKA PANÉ

PENNE RIGATE BIO CAROTTES BIO BRAISÉES  
BÛCHE DE CHÈVRE YAOURT AUX FRUITS

CAKE AUX CARAMBARS

CRÈME AUX OEUFS AU CHOCOLAT ET À LA

FRUITS DE SAISON

MENTHE

## Vendredi

CAKE AUX BROCOLIS ET AU CHÈVRE

CHOU-FLEUR PARFUMÉ AU VINAIGRE  
BALSAMIQUE

CÉLERI BIO RÂPÉ RÉMOULADE

BLANQUETTE DE DINDE FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE VALLÉE D'AUGE  
HARICOTS COCOS À L'ÉCHALION ENDIVES CARAMÉLISÉES  
PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SAINT PAULIN

CRÈME AUX OEUFS À LA PISTACHE

COMPOTE DE POMMES ET DE POIRES

FRUITS DE SAISON



Gourmand



Saison



Inspiration du  
chef