

Menus du 03 Janvier au 04 Février 2022

Menu ST Joseph  
WALLERS



vegetarien

Lundi 03 Janvier	Mardi 04 Janvier	Mercredi 05 Janvier	Jeudi 06 Janvier	Vendredi 07 Janvier
<i>Betteraves Bio vinaigrette</i>	Salade de pomme de terre mimolette		Velouté de courgettes au fromage fondu	Carottes râpées vinaigrette
Sauté de boeuf façon carbonnade	Carottes et pois chiche BIO à l'orientale		Waterzoï de pêche durable et ses légumes	Bolognaise de boeuf
Pommes rissolées	Semoule Bio		Riz sauvage	Coudes rayés emmental râpés
Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Fruits de saison	Galette des rois frangipane

Lundi 10 Janvier	Mardi 11 Janvier	Mercredi 12 Janvier	Jeudi 13 Janvier	Vendredi 14 Janvier
Pâté de campagne LR /Brocolis à l'échalote	Velouté Dubarry/Macédoine de légumes		<i>Salade Coleslaw</i>	Soupe de pois cassé Québécoise
Filet de colin Pêche durable sauce citron	Lardons de porc à la provençale		Végétal burger	Sauté de porc sauce façon poutine
Haricots verts Bio	Penne regate Bio		Riz sénégalais Bio	<i>Frites</i>
Liégeois chocolat	Camembert Bio		Fromage blanc nature et sucre	Gâteau au sirop d'érable

Lundi 17 Janvier	Mardi 18 Janvier	Mercredi 19 Janvier	Jeudi 20 Janvier	Vendredi 21 Janvier
Céleri râpé rémoulade	Betteraves Bio vinaigrette		Oeufs dur mayonnaise	Potage de potimarron
Rôti de dinde au jus	Boulettes de boeuf BIO sauce tomates		Jambalaya de légumes	Beignets de calamars à la romaine
Gratin de carottes et pomme de terre	Torsades Bio emmental râpé Bio		Riz Bio	
Flan caramel	Fruits de saison		Fruit de saison	Brownie

Lundi 24 Janvier	Mardi 25 Janvier	Mercredi 26 Janvier	Jeudi 27 Janvier	Vendredi 28 Janvier
Salade Iceberg Vinaigrette	Velouté d'endives local		Potage de carottes et pomme de terre	Flamiche aux oignons
Sauté de porc local sauce champignons	Gratin de coquillettes et choux fleur Hve au cheddar		Fricassé de colin pêche durable et sa piperade de légumes	Paupiette de veau sauce à l'ancienne
Purée au lait			Semoule Bio	Pommes de terre noisette
Ile flottante	Yaourt aromatisé		vache qui rit Bio	Orange Bio

Lundi 31 Janvier	Mardi 01 Février	Mercredi 02 Février	Jeudi 03 Février	Vendredi 04 Février
Macédoines de légumes	<i>Nowel an Chinois</i> Chou blanc râpé vinaigrette aux graines de sésame		Soupe de tomates	Carottes râpées vinaigrette
Chipolatas LR	Sauté de poulet sauce aigre douce		Filet de merlu pêche durable sauce grenobloise	Quiche jurassienne
Pomme vapeur et lentilles Bio	Riz BIO cantonnais		<i>Purée de panais local et pomme de terre</i>	
Crème dessert vanille local	Salade de fruit au sirop		Crêpe fraiche sucré local	Kiwio BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements