



Semaine du

03 février au  
07 février 2025

*Cuisinons  
notre région*



**ECO COOK**  
Certified Sustainable Organisation

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 BIO

\*\*\*

Blanquette de volaille  
Sauce blanquette maison  
Riz pilaf  
Carottes vichy BIO

\*\*\*

**Végétarien**

Blanquette de quorn  
Sauce blanquette maison  
Riz pilaf  
Carottes vichy BIO

\*\*\*

Crêpe de la chandeleur

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

## Mardi

Buffet de salades BIO

\*\*\*

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

## Jeudi

Potage crécy

\*\*\*

Steak haché pur boeuf  
Sauce béarnaise maison  
Pâtes  
Épinards BIO en branche

\*\*\*

**Végétarien**

Steak végétarien  
Sauce béarnaise maison  
Pâtes  
Épinards BIO en branche

\*\*\*

Clémentine BIO

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

## Vendredi

Buffet de salades BIO

\*\*\*

Dos de cabillaud  
Sauce crème/aneth  
maison  
Riz complet  
Piperade

\*\*\*

**Végétarien**

Omelette  
Sauce crème/aneth  
maison  
Riz complet  
Piperade

\*\*\*

Yogourt maison au  
caramel

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