

MENU

SEMAINE DU 12 AU 16 FEVRIER 2024

Lundi 12/02

Friand au fromage, salade verte

Poisson pané

Duo d'haricots verts

Edam local

Mandarine, banane



Mardi 13/02

Salade de céleri, salade de carottes

Cuisse de poulet

Frites

Yaourt arôme local

Compote



Jeudi 15/02

Menu végétarien

Soupe au potiron, asperges

Dahl de lentilles corail

Riz

Emmental local

Beignet de Carnaval



Vendredi 16/02

Salade de choux rouge, salade composée

Filet de colin au citron

Pommes de terre vapeur

Tomme de Savoie local

Salade de fruits



Garantit l'origine Haut-Saônoise des produits



Produits issus de l'agriculture Biologique

Le 29 janvier 2024

La gestionnaire,

S. BERNARD

Modifications possibles en cas de difficultés d'approvisionnements

La principale,

C. CHABOD

MENU

SEMAINE DU 04 AU 08 MARS 2024

Lundi 04/03

Salade betterave, asperges

Steak hachés

Coquillettes

Yaourt local aux fruits

Fruit



Mardi 05/03

Pamplemousse, salade de chou

Filet de poisson sauce petits légumes

Blé

Brie local

Ile flottante, crème dessert



Jeudi 07/03

Menu végétarien

Salade de pommes de terre,
taboulé

Omelette

Choux fleurs béchamel

Fromage blanc

Pudding



Garantit l'origine Haut-Saônoise
des produits



Produits issus de l'agriculture Biologique

Vendredi 08/03

Salade de penne

Veau marengo

Jardinière

Edam

Fruits



Le 29 janvier 2024

La gestionnaire,

S. BERNARD

Modifications possibles en cas de difficultés d'approvisionnements

La principale,

C. CHABOD

MENU

SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2024

Lundi 11/03

Salade composée

Poisson à la bordelaise

Riz

Fromage blanc aux fruits



Mardi 12/03

Soupe à l'épinard, macédoine

Saucisses de Montbéliard

Lentilles

Fromage

Liégeois



Jeudi 14/03

Menu végétarien

Soupe à l'oignon, betteraves

Tagliatelles forestières

Comté

Boule de Berlin

Vendredi 15/03

Flammenkuche, quiche lorraine

Bœuf bourguignon

Poêlée de légumes

Morbier local

Banane



Garantit l'origine Haut-Saônoise des produits



Produits issus de l'agriculture Biologique

Le 29 janvier 2024

La gestionnaire,

S. BERNARD

Modifications possibles en cas de difficultés d'approvisionnements

La principale,

C. CHABOD

MENU

SEMAINE DU 18 AU 22 MARS 2024

Lundi 18/03

Tarte poireaux, tarte fromage

Filet de merlu

Purée d'haricots verts

Tomme de montagne

Flamby



Mardi 19/03

Mousse de betteraves, poireaux

Lamelles kebab

Frites

Salade de fruits



Jeudi 21/03

Menu végétarien

Salade d'endives comté pommes

Fusilli aux petits légumes

Yaourt aromatisé

Fruit



Garantit l'origine Haut-Saônoise
des produits



Produits issus de l'agriculture Biologique



Vendredi 22/03

Salade de riz composée

Carbonade de boeuf

Jardinière de légumes

Yaourt aux fruits

Compote

La gestionnaire,

S. BERNARD

Le 29 janvier 2024

La principale,

C. CHABOD

MENU

SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

Lundi 25/03

Salade de carottes râpées

Porc à la moutarde

Haricots verts

Yaourt aux fruits local

Fruit



Mardi 26/03

Potage de butternut, champignons à la grecque

Rôti de dinde, rôti de porc

Boullgour

Yaourt aromatisé local

Riz au lait



Jeudi 28/03

Menu végétarien

Tarte aux champignons, pizza végétarienne

Tartiflette végétarienne

Camembert local

Crème dessert



Vendredi 29/03

Potage, charcuterie

Escalope de poulet en sauce

Poêlée de petits légumes

Morbier local

Muffin au chocolat



Garantit l'origine Haut-Saônoise des produits



Produits issus de l'agriculture Biologique

La gestionnaire,

S. BERNARD

Modifications possibles en cas de difficultés d'approvisionnements

Le 29 janvier 2024

La principale,

C. CHABOD