



Elu par les enfants


PRODUIT REGIONAL


Nouveau

LUNDI 7 JANVIER	MARDI 8 JANVIER	MERCREDI 9 JANVIER	JEUDI 10 JANVIER	VENDREDI 11 JANVIER	LUNDI 4 FEVRIER	MARDI 5 FEVRIER	MERCREDI 6 FEVRIER	JEUDI 7 FEVRIER	VENDREDI 8 FEVRIER
CHOU FLEUR VINAIGRETTE* PATES A LA CARBONARA SALADE*(F) CAM EMBERT CREME CARAMEL MAISON	SALADE DE RIZ AU THON STEAK HACHE DE VEAU GRATINE FONDUE DE POIREAUX ET CAROTTES*(F)* RONDELE NOIX FRUIT DE SAISON*	CELERI REM OULADE*(F) PIZZA BOLOGNAISE MAISON SALADE* VACHE QUI RIT COMPOTE MAISON*(F)	VELOUTE DE POTIM ARRON*(F) POISSON EN CROUTE DE CEREALES POMMES VAPEUR*(F) YAOURT FRUIT DE SAISON*	ENDIVES POMME ET LARDONS (F)* POULET ROTI DOREAU JUS(F) PETITS POIS CUISINES TOMME DES PYRENEES GALETTE DES ROIS	pain de mie, purée de haricots rouges et patates douces) POULET TEX MEX(epices)(VF)(F) POELEE DE LEGUMES YAOURT FRUIT DE SAISON*	CELERI REM OULADE*(F) JOUE DE PORC CONFITE AUX OIGNONS*(F) RIZ CHEVRE LIEGEOIS VANILLE	BETTERAVES AU MAÏS PATES AU SAUMON SALADE*(F) CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON*	SALADE VERTE SURIMI ECHALOTES(F) STEAK HACHE SAUCE BRUNE GRATIN DE CHOU* GOUDA CREPES	POTAGE DE LEGUMES*(F) BRANDA DE POISSON SALADE*(F) COULOMMIERS ANANAS FRAIS
MAGHREB									
LUNDI 14 JANVIER	MARDI 15 JANVIER	MERCREDI 16 JANVIER	JEUDI 17 JANVIER	VENDREDI 18 JANVIER	LUNDI 11 FEVRIER	MARDI 12 FEVRIER	MERCREDI 13 FEVRIER	JEUDI 14 FEVRIER	VENDREDI 15 FEVRIER
POTAGE TOUTS LEGUMES*(F) ROSBEEF SAUCE BRUNE(VBF) FRITES CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON*	SALADE VERTE EMENTAL*(F) GRILLADES DE PORC AUX HERBES(VF)(F) HARICOTS BEURRE POELES BRIE PAIN PERDU MAISON	MACHE MIMOSA*(F)* BOULETTES D'AGNEAU SCE TOMATE GRATIN DE CHOU FLEUR CHEVRE RIZ AU LAIT MAISON	BRICK AUX LEGUMES TAJINE DE DINDE A LA MAROCAINE AUX FRUITS SECS CHICHE/ LEGUMES TAJINE SAINT PAULIN CREME A L'ORANGE	SALADE DE BLEAU SURIMI POISSON SCE OSEILLE PUREE DE PANAIS*(F) PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON*	SALADE DE PATES AU JAMBON MARMITE DE LA MER & SES LEGUMES*(F) CANTAL BLANC MANGER AU CARAMEL MAISON	PATE ET CORNICHONS BLANC DE DINDE SAUCE FORESTIERE(VF)(F) FLAGEOLETS CUISINES BRIE FRUIT DE SAISON*	SALADE VERTE ENDIVES ET OEUFS PAUPIETTE DE VEAU AU JUS SALSIFIS EMENTAL RIZ AU LAIT CHOCOLAI MAISON	FROMAGE BLANC CIBOULETTE*(F) TARTIFLETTE*(F) SALADE*(F) RONDELE COMPOTE MAISON*	BOUILLON VERMICELLE PALERON DE BŒUF SAUCE PIQUANTE(VBF)(F) PUREE DE BROCOLIS* PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON*
VACANCES									
LUNDI 21 JANVIER	MARDI 22 JANVIER	MERCREDI 23 JANVIER	JEUDI 24 JANVIER	VENDREDI 25 JANVIER	LUNDI 4 MARS	MARDI 5 MARS	MERCREDI 6 MARS	JEUDI 7 MARS	VENDREDI 8 MARS
POTAGE POIREAUX*(F) PATES BOLOGNAISE(VBF) SALADE*(F) TARTARE AUX HERBES ENTREMETS VANILLE COULIS DE FRUITS	CAROTTES RAPEES*(F) ROTI DE VOLAILLE FORESTIER(VF)(F) PUREE DE CELERI*(F) EMENTAL CAKE AU SOJA ZESTE D'ORANGE ET CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES OM ELETTE CIBOULETTE POMMES DE TERRE RISSOLEES GOUDA FRUIT DE SAISON*	TABOULE FRAIS FILET DE POISSON AU CITRON EPINARDS BECHAMEL YAOURT POIRE AUX AMANDES*(F)	BETTERAVES ROUGES AUX ECHALOTTES* SAUTE DE VEAU EN BLANQUETTE(VBF)(F) RIZ SAMOS FRUIT DE SAISON*	CHOU CRUS AUX LARDONS MARINES*(F) POISSON SAUCE CRUSTACES(F) SEM OULE CHANTAILLOU FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MACHE* AU THON(F) VEAU AU PAPRIKA(VBF)(F) PETITS POIS AU THYM EDAM BEIGNETS	CHAMPIGNONS LA GRECQUE(sans tomate) LASAGNES MAISON SALADE CHEVRE ANANAS*	POTAGE DE COURGES*(F) ASSIETTE KEBAB FRITES TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON*	SALADE DE BLE COLOREE JAMBON GRILLE AU JUS CORSE(VF)(F) CAROTTES ET NAVETS GLACES*(F) YAOURT POMME CUITE AUX SPECULOUS*(F)
LUNDI 28 JANVIER	MARDI 29 JANVIER	JANVIER	JEUDI 31 JANVIER	VENDREDI 1 FEVRIER	Les producteurs locaux: Viande bœuf et porc: Producteurs réunis à Dissay Chèvre : Ferme du maras à Chauvigny Pommes de terre : Les vergers de la Molle à Chauvigny				
D'ENDIVES MOUSSE AU CHEVRE*(F) PAUPIETTE DE DINDE SCE CHASSEUR HARICOTS VERTS A LA PERSILLADE TOMME BLANCHE SEM OULE AU LAIT MAISON	CREME DUBARRY (chou-fleur)(f) BOURGUIGNON(VBF)(F) POMMES PERSILLEES CARRE FONDU FRUIT DE SAISON*	CONCOMBRES VINAIGRETTE CORDON BLEU JARDINIERE DE LEGUMES MIMOLETTE FLAN PATISSIER MAISON	PIZZA AU FROMAGE ROTI DE PORC AUX POMMES(VF)(F) GRATIN DE COURGES*(F) PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON*	SALADE VERTE DES D'EPAULE CROUTONS POISSON SCE ARMORICAINE BOULGOUR MORBIER NAPPE CARAMEL					

**Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.
Les produits frais, locaux sont favorisés.**

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant."