
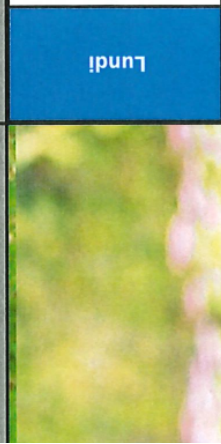











Saint pierre de Trivisy - Du 02/01/2023 au 06/01/2023





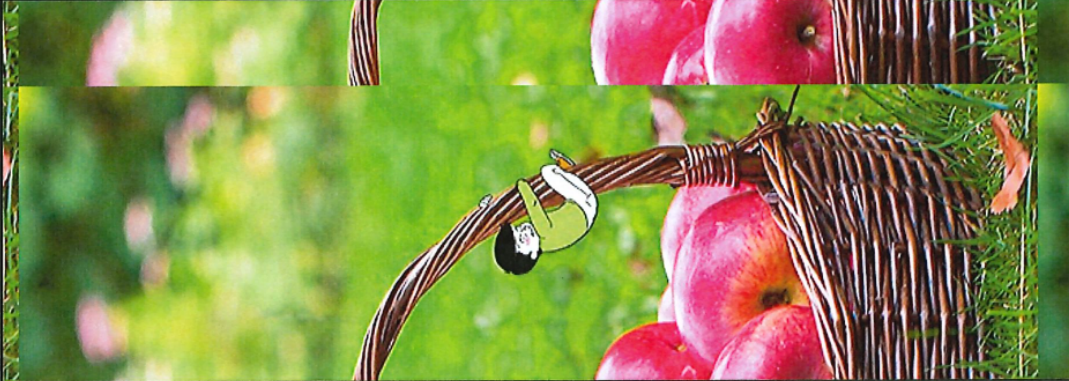












Menu 5 éléments

	<p>Pomelos - , sucre Jambon de dinde /OEuf dur Petits pois carottes Fromage Clémentine</p>	
	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Fricassée de volaille - Sauce chasseur /Galette végétarienne - Sauce tomate Purée de pommes de terre et panais Tomme noire IGP  Fruit de saison</p>	
	<p>Salade de riz igr aux petits légumes  - Vinaigrette Sauté de bœuf  - Façon Stroganoff /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Jeunes carottes Chanteneige Éclair chocolat </p>	
	<p>Potage de légumes verts Gratin de penne, légumes, emmental et cheddar Suisse sucré  Fruit de saison</p>	
	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Curry de poisson  Semoule Bio  Yaourt aromatisé  Gâteau au yaourt du chef</p>	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.

Saint pierre de Trivisy - Du 09/01/2023 au 13/01/2023

Menu 5 éléments

	<p>Potage façon cultivateur Boulettes végétariennes - Sauce tomate Haricots verts Bio   Emmental Bio  Mousse au chocolat au lait</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Coleslaw - Sauce façon remoulade Saucisse knack /Quenelle nature - Sauce tomate Lentilles Bio au jus   Yaourt sucré  Banane Bio </p>	
<p>Mercredi</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes Mimolette bio Kiwi Bio  </p>	
<p>Jeudi</p>	<p>Cervelas - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Emincé de filet de poulet - Sauce champignons /Galette végétarienne - Sauce champignons Spaetzles Speculoos Compote fraîche pomme BIO  </p>	
<p>Vendredi</p>	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio)   Filet de colin lieu  - Sauce citron Purée de pommes de terre et brocolis Suisse fruité  Pithiviers</p>	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

ance  Plat signature  Produit labellisé

 Bio

Saint pierre de Trivisy - Du 16/01/2023 au 20/01/2023

Menu 5 éléments

	<p>Crêpe au fromage Paupiette de veau FR - Sauce chasseur /Pané fromager Petits pois au jus Yaourt sucré ferme du Prouzic Clémentine</p>	
<p>Lundi</p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge /Omelette nature Coquillettes Bio Saint Nectaire AOP Pomme Bio</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Rillettes de sardines Sauté de dinde - Sauce façon blanquette /Morceaux de colin - Sauce façon blanquette Haricots verts Bio persillés Camembert Bio Salade de fruits</p>	
<p>Mercredi</p>	<p>Nems de légumes Riz cantonnais Yaourt sucré Muffin maison</p>	
<p>Jeudi</p>	<p>Salade piémontaise - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet Epinards à la vache qui rit Suisse sucré Banane Bio</p>	
<p>Vendredi</p>		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

Saint pierre de Trivisy - Du 23/01/2023 au 27/01/2023

Menu 5 éléments

Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Grain de pâtes Bio et chou fleur, béchamel fromagère Madeleine Compote fraîche pomme Bio ananas </p>	
Mardi	<p>Potage de légumes verts Rôti de volaille - Sauce au jus /Galette végétarienne - Sauce tomate Carottes Bio persillées Petit moulé nature Flan vanille</p>	
Mercredi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Croissant au jambon /Roulé au fromage Salade verte - Vinaigrette Edam Bio Clémentine</p>	
Jeudi	<p>Bâton surimi - , mayonnaise Sauté de porc - Sauce dijonnaise /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Semoule Bio Brie Pomme</p>	
Vendredi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Parmentier de poisson Suisse sucré Tarte aux poires Bourdaloue</p>	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

Plat signature

gine France

Saint pierre de Trivisy - Du 30/01/2023 au 03/02/2023

Menu 5 éléments

	<p>Chou fleur HVE  - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine /Palet végétarien à l'italienne - Sauce napolitaine Coquillettes Bio  Liégeois chocolat Galettes au beurre Bio </p>	
<p>Mardi</p>	<p>Torsade Bio  - Vinaigrette Pizza au fromage Salade verte - Vinaigrette Suisse sucré  Banane Bio </p>	
<p>Mercredi</p>	<p>Friand au fromage Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon /Poisson pané 100 % filet  Riz de Camargue IGP pilaf  Tomme grise Orange Bio </p>	
<p>Jeudi</p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Saucisse de Mallosèves /Quenelle nature - Sauce tomate Purée de pommes de terre  Yaourt aromatisé  Crêpe nature</p>	
<p>Vendredi</p>	<p>Potage à la tomate  Beignet de calamars à la romaine Brocolis HVE béchamel  Crème anglaise Gâteau au yaourt du chef</p>	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

Saint pierre de Trivisy - Du 06/02/2023 au 10/02/2023

Menu 5 éléments

	<p>Salade verte - Vinaigrette Gratin de pommes de terre Bio façon tartiflette  Galettes au beurre Bio  Compote fraîche pomme Bio rhubarbe </p>	
<p>Mardi</p>	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Cordon bleu de dinde  /Pané fromager Petits pois carottes Yaourt sucré  Clémentine</p>	
<p>Mercredi</p>		
<p>Judi</p>		
<p>Vendredi</p>		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

