











SEMAINE 04

du 23 au 27 janvier 2023

STANDARD

LE JOUR DU LES  
FESTIVITÉS  
LUNAIRES  
DU CHEF 

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|--|---|--|
| Salade de coquillettes à la parisienne                                |  Potage Parisien<br>(poireaux pdt) |  Carottes râpées à la méridionale | Salade nouvel an Chinois  |  Saucisson à l'ail cornichons<br><i>Rillettes de sardines</i> |
| Boulettes de bœuf façon bourguignon<br><i>Pavé de merlu à l'aneth</i> |  Semoule façon couscous végétarien | Burger de veau sauce basquaise<br><i>Galette de tofu à la provençale</i>   | Nems au poulet<br><i>Nems aux légumes</i>   |  Hoki à la crème<br>Pommes campagnarde                        |
| Chou-fleur béchamel   |   | Haricots verts   | Riz cantonnais  |  |
| Mimolette   |  Petit moulé ail et fines herbes   |  Tomme blanche                    |  Yaourt nature sucré CLERILAIT |  Carré de l'Est   |
| Fruit du jour   |  Crème dessert vanille           | Gaufre liégeoise   | Ananas au sirop   | Fruits du jour   |



Local



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

