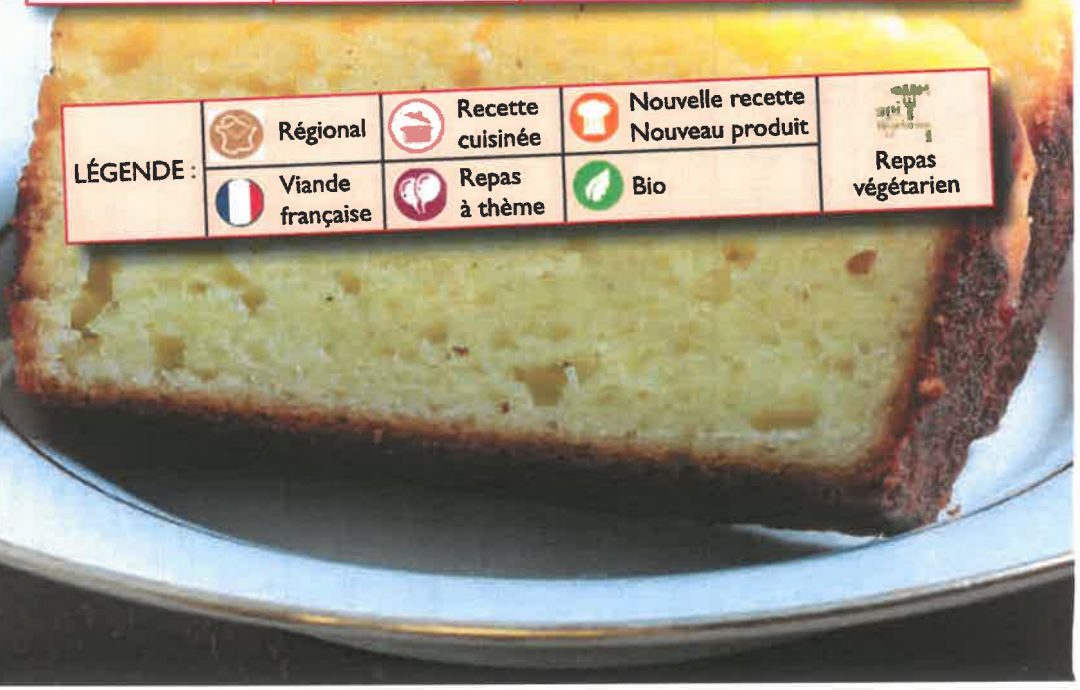
Menus du 6 janvier au 14 février 2020

Compiègne

- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 06 janv.	mardi 07 janv. REPAS VÉGÉ	jeudi 09 janv. FÊTE DES ROIS	vendredi 10 janv.
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE EMINCE DE BOEUF FACON FLAMANDE *sv = hoki sauce citron* GRATIN DE POMMES DE TERRE CHANTAILLOU POMME LOCALE	POTAGE LEGUMES BOULETTES VEGETARIENNE SAUCE TAJINE SEMOULE BIO POINTE DE BRIE YAOURT CHOCOLAT BIO	CELERI FRAIS FROMAGE BLANC ET CURRY CORDON BLEU *sv = pané fromager* PETITS POIS / CAROTTE YAOURT SUCRÉ GALETTE DES ROIS	PIZZA AU FROMAGE COLIN SAUCE CITRON RIZ / EPINARD BECHAMEL MIMOLETTE A LA COUPE CLÉMENTINE
lundi 13 janv.	**mardi 14 janv.**	**jeudi 16 janv.**	**vendredi 17 janv. REPAS VÉGÉ**
MACEDOINE MAYONNAISE SAUTE DE POULET SAUCE TOMATE *sv = colin sauce tomate* SPAGHETTIS FONDU CARRÉ KIWI BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ANCIENNE TARTIFLETTE *sp/sv = tartiflette de poisson* - PETIT SUISSE SUCRÉ MOELLEUX NATURE	CHOU BLANC VINAIGRETTE BULGARE SAUCISSE FUMEE *sp/sv = omelette* LENTILLES CUISINEES YAOURT AROMATISE CAKE AU CHOCOLAT	POTAGE POTIRON STEAK VÉGÉTARIEN GRATIN DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FROMAGE BIO ANANAS BIO
lundi 20 janv.	**mardi 21 janv. REPAS VÉGÉ**	**jeudi 23 janv.**	**vendredi 24 janv.**
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS *sv = hoki sauce dieppoise* BLÉ PILAF FRAIDOU FLAN NAPPÉ CARAMEL	ABOULE BIO NUGGETS DE BLÉ / KETCHUP PETIT POIS AU JUS CAMEMBERT BIO CLÉMENTINE BIO	POTAGE CRECY JAMBON BLANC / KETCHUP *sp/sv = pané fromager* POTATOES SLICES YAOURT NATURE SUCRE TARTE AUX POMMES DU CHEF	PATE DE CAMPAGNE / CORNICHONS *sp/sv = chou rouge* BRANDADE DE POISSON - VACHE QUI RIT POIRE LOCALE
lundi 27 janv.	**mardi 28 janv. REPAS VÉGÉ**	**jeudi 30 janv.**	**vendredi 31 janv.**
POTAGE DUBARRY SAUCISSE DE POULET NATURE *sv = colin sauce citron* FLAGEOLETS A LA TOMATE EMMENTAL A LA COUPE POMME LOCALE	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE SOJA TORTIS BIO FROMAGE BIO YAOURT AUX FRUITS BIO	CREPE AU FROMAGE SAUTE DE PORC *sp/sv = galette de soja* HARICOT VERT A LA TOMATE RONDELE NATURE SALADE DE FRUITS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU CITRON HOKI SAUCE BLANQUETTE RIZ PETIT SUISE SUCRÉ DONUTS AU SUCRE

lundi 03 fév.	mardi 04 fév. REPAS VÉGÉ	jeudi 06 fév.	vendredi 07 fév. CHANDELEUR
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE BOEUF BOURGUIGNON *sv = waterzoi de poisson* GRATIN DAUPHINOIS YAOURT SUCRE BIO KIWI BIO	POTAGE TOMATE BASILIC GALETTE PANEE VEGETARIENNE PETIT POIS CAROTTES POINTE DE BRIE CREME DESSERT VANILLE	QUICHE KNACKI/POIREAUX *sv = tarte au fromage* OMELETTE POMMES DE TERRE / RATA-TOUILLE EDAM A LA COUPE POIRE LOCALE	CELERI REMOULADE AU CURRY POISSON MARINE THYM/CITRON PUREE DE POTIRON PETIT SUISSE NATURE SUCRE CREPE AU CHOCOLAT
lundi 10 fév.	**mardi 11 fév.**	**jeudi 13 fév. REPAS CARNAVAL**	**vendredi 14 fév. REPAS VÉGÉ**
SALADE DE PDT VINAIGRETTE ECHALOTE SAUTÉ DE DINDE AU JUS *sv = colin en sauce* LENTILLES CUISINEES GOUDA A LA COUPE CLÉMENTINE	POTAGE LÉGUMES BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE *sv = quenelles sauce tomate* SEMOULE BOURSIN NATURE BANANE BIO	SALADE CARNAVAL (céleri, carotte, maïs, persil, vinaigrette au citron vert) DONUTS DE POULET *sv = pané fromage* FRITES AU FOUR / KETCHUP YAOURT LOCAL VANILLE MADELEINE DECORATE (vermicelle, chocolat)	SALADE VERTE VINAIGRETTE HACHI PARMENTIER DE LEGUMES - CAMEMBERT BIO YAOURT CHOCOLAT BIO



LÉGENDE :				
	Régional	Recette cuisinée	Nouvelle recette Nouveau produit	Repas végétarien
	Viande française	Repas à thème	Bio	