

Menus du 3 janvier au 4 mars 2022

Paysages
de la Champagne
communauté de communes

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2022	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE RAVIOLINS AU POULET SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) UÉGEOIS CHOCOLAT	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AUX RAISINS SECS PAVÉ DE JAMBON* (Label Rouge, VPF) À LA MOUTARDE DE REIMS PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre) MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES COINGS	CÉLERI RÂPÉ (local) RÉMOULADE SAUTÉ DE BOEUF (VBF) FAÇON CARBONADE CHOU FLEUR (HVE) BÉCHAMEL VACHE PICON GALETTE DES ROIS (A et FC) (à portionner)	VELOUTÉ DE CAROTTES-POIRES DAHL DE LENTILLES CORAIL À LA VACHE QUI RIT CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
	TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio) FILET DE POULET (VVF, régional) SAUCE CURRY CAROTTES PERSILLÉES PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON	ENDIVES VINAIGRETTE AUX POMMES CHILI SIN CARNE RIZ BIO BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale) (à portionner) COMPOTE POMMES POIRE	SAUCISSON* À L'AIL FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CRÈME-CITRON POMMES NOISETTES MIMOLETTE (à portionner) POMME (locale)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE BOULETTES DE BOEUF BIO (VBF) SAUCE ORIENTALE LÉGUMES COUSCOUS FAÇON TAJINE YAOURT NATURE SUCRÉ ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)
	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE POISSON MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMMES BANANES	SALADE ARLEQUIN (salade verte, vinaigrette, maïs et haricots rouges) GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIMARROI AU MUNSTER VACHE QUI RIT BIO KIWI BIO	QUICHE AU THON (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE FORESTIÈRE PETITS POIS CANTAFRAIS FLAN NAPPÉ CARAMEL	PANAIS RÂPÉ RÉMOULADE MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE CRÈME TORSADES BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) BANANE BIO
	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CITRONNÉE QUENELLE NATURE SAUCE AURORE CHOU FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE BECHAMEL CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	VELOUTÉ DE HARICOTS VERTS BIO CHIPOLATAS* LENTILLONS BIO (locaux) PETIT LOUIS TARTINE FRUIT DE SAISON	REPAS AUX SAVEURS D'HIVER SALADE VERTE VINAIGRETTE AU MIEL (miel régional) TARTIFLETTE* CHANTENBGE BIO COMPOTE POMMES (locales) AUX SPÉCULOOS	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON RIZ DE CAMARGUE (IGP) AUX PETITS LÉGUMES COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON
FÉVRIER 2022	SALADE DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTE, CORNICHONS CORDON BLEU DE VOLAILLE HARICOTS VERTS BIO MIMOLETTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE AIL ET FINES HERBES FILET DE LIEU (MSC) SAUCE FAÇON DIEPPOISE SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AU CURRY OMELETTE BIO BROCCOLI (HVE) BÉCHAMEL SUISSE NATURE SUCRÉ MINI-CRÊPES (A et FC) DE LA CHANDELEUR	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COQUILLETES BIO À LA BOLOGNAISE BLEU D'AUVERGNE (AOP) (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE
	VACANCES DE FÉVRIER 2022			
	BROCOLIS (HVE) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE BOEUF (VBF) SAUCE PROVENCALE PURÉE DE CÉLERI (dont pommes de terre) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) ORANGE BIO	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE HOT-DOG (SAUCISSE DE VOLAILLE) ET KETCHUP POTATOES PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT	ENDIVES VINAIGRETTE AU FROMAGE CARBOHARA DE LÉGUMES AU BOURSIN AIL ET FINES HERBES TORTIS BIO FRIPON YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	QUICHE AU FROMAGE (à portionner) MIJOTÉ DE DINDE (VVF) À LA DIJONNAISE CAROTTES PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO FRUIT DE SAISON
	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE NANTUA ÉPINARDS À LA CRÈME (dont pommes de terre) BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ (régional) RÉMOULADE ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE PETITS POIS CHANTAILLOU BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE DE MARDI GRAS (A et FC)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) AU JUS RIZ DE CAMARGUE (IGP) GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE RAVIOLINS AU FROMAGE SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ COMPOTE POMMES (locales)-RHUBARBE
	MARS 2022 DU 28/02 AU 04/03	MARS 2022 DU 31/01 AU 04/02	MARS 2022 DU 24 AU 28	MARS 2022 DU 17 AU 21

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.