Menu

Semaine du 12 au 16 février 2024

Vacances

Garches

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LE JOUR DU Végé	VENDREDI
	Potage poireaux pommes de terre et emmental râpé		Carotte râpée dés de gouda	Endives et croûtons et dés de mimolette Vinaigrette basilic
Sauté de veau sauce orientale (tomates, légumes couscous, cumin)	Emincé de dinde basquaise	Steak haché	Cappelleti à la tomate	Steak colin sauce amoricaine
Poëlée de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, poivrons) et Pommes vapeur	Lentilles Haricots vert saveur jardin	Purée de pommes de terre et Petit pois		Epinards à la crème Riz créole
Camembert		Cantal		
Fruit	Fruit	Fruit	Flan chocolat	Moëlleux au fromage blanc

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
** substitution sans porc*
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 19 au 23 février 2024

Vacances

Garches

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
		Céleri râpée et dés de mimolette	Salade colorée (iceberg, radis rondelles, maïs) et dés de gouda Vinaigrette aux agrumes	Carottes râpées Vinaigrette échalote
Semoule façon couscous	Limande meunière	Omelette	Rôti de bœuf et jus	Médaillon de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, crème)
	Chou fleur béchamel Blé	Frites Julienne de légumes saveur soleil	Haricots verts à l'ail Purée de pomme de terre	Brocolis et Coquillettes LOCALES
Pointe de brie	Yaourt aromatisé			Yaourt nature et sucre
Crème dessert vanille	Fruit	Compote pomme fraise	Gâteau fraîcheur hanaricot (compote pomme cassis, haricots rouges, amande)	

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
** substitution sans porc*
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 26 février au 1er mars 2024

Garches

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Chou blanc râpé vinaigrette et dés de emmental	LE JOUR DU Végé	Céleri râpé vinaigrette dés de mimolette
Calamar à la romaine	Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons)	Jambon blanc Rôti de dinde froid	Pizza au fromage	Steak de colin sauce sétoise
Petits pois à la paysanne Tortis	Riz créole Brunoise de légumes	Purée pomme de terre Haricots beurre saveur jardin	Salade verte Vinaigrette	Carottes Vichy BIO Semoule
Pont l'Evêque AOP	Camembert		Yaourt nature et sucre	
Fruit	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Cake à l'épeautre

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
** substitution sans porc*
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée