

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 04
Jan

Soupe aux vermicelles

Emincé de poulet
à la provençale

Coquillettes bio assai du midi

Fondu Président

Corbeille de fruits



MARDI | 05
Jan

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Rôti de porc
sauce moutarde

Haricots beurre
saveur du jardin

Yaourt nature sucré

Galette des rois frangipane

LE JOUR DU Vége

MERCREDI | 06
Jan

Grillon charentais

Omelette nature

Choux-fleurs persillés

Fromage frais nature sucré

Galette des rois

JEUDI | 07
Jan

Potage de légumes
légumes pour potage, pommes de terre

Lieu noir sauce vierge

Riz de grand-mère
plat bio

Edam

Corbeille de fruits

VENDREDI | 08
Jan

Carottes râpées

Bœuf façon p'tit déj

Poêlée du jardin

Tomme blanche

Tapioca lait vanillé cuisine



Ce menu est cuisiné par
le chef **Gérald ARNOULD**
et son équipe

ECOLE DE LA GRIPPERIE

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 11 Jan

Céleri rémoulade 


Macaroni au cheddar et jambon

Brie

Compote de pommes

MARDI | 12 Jan

Potage au potiron

Saute de bœuf au paprika RAV 

Choux-fleurs en gratin 

Fromage frais nature sucré

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 13 Jan

Salade club
feuille de chêne, épinave, emmentaler, tomate

Escalope de volaille grillée

Carottes persillées

Mimolette

Cookie à la noisette 


LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 14 Jan


Œufs durs sauce cocktail


Chili végétarien 

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 


VENDREDI | 15 Jan

Carottes Local râpées au maïs 

Stick de poisson pané 

Poêlée aux légumes
courgette, potiron, oignon, ail, ciboulette

Petit moulé ail et fines herbes

Pain perdu 



Produits locaux



Viande racée



Verger EcoRespons



Spécialité du chef



Végétarien



Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par le chef GÉRALD ARNOULD et son équipe

ECOLE DE LA GRIPPERIE

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 18
Jan

Bouillon de volaille
aux vermicelles

Poule-au-pot

Pommes campagnardes

Camembert

Corbeille de fruits



MARDI | 19
Jan

Endives aux pommes et noix

Chipolatas local 


Lentilles

Cotentin

Flan pâtissier



MERCREDI | 20
Jan

Carottes Local
râpées au maïs 

Galopin de veau sauce
tomate


Semoule berbère

Carré de l'Est

Compote de pommes et
bananes

JEUDI | 21
Jan

Céleri rémoulade 

Colin sauce colombo et
coriandre 

Macaroni Bio
PLAT BIO

Saint-Paulin

Entremets chocolat



VENDREDI | 22
Jan

Potage Dubarry
choux fleurs, pomme de terre, oignon, crème

Omelette aux
pommes de terre

Carottes braisées 

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Ce menu est cuisiné par
le chef GÉRALD ARNOULD
et son équipe

ECOLE DE LA GRIPPERIE

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU **Vege**

LUNDI | 25
Jan

Œuf au nid

Couscous végétarien



Fondu Président

Compote de pommes

MARDI | 26
Jan

Coquillettes sauce cocktail

PiaBio

Saute de poulet
à la moutarde



Chou vert braisé



Fromage frais nature sucré

Corbeille de fruits



MERCREDI | 27
Jan

Betteraves aux pommes

Echine de porc demi-sel

Lentilles

Brie

Flan à la vanille

JEUDI | 28
Jan

Bouillon de légumes
aux vermicelles

Cocotte de bœuf
aux poivrons Local



Riz Bio créole

PiaBio

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



VENDREDI | 29
Jan

Salade choubidou

chou rouge, râsis, huile, moutarde, cassis

Filet de colin
meunière et citron

Crème de potiron

Edam

Tarte feuilletée
aux pommes



Végétarien

Bleu Blanc
Coeur

Produits
locaux

Verger
EcoRespons

Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef **Gérald ARNOULD**
et son équipe

ECOLE DE LA GRIPPERIE

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU VÉGO

LUNDI | 01
Fev

Potage de légumes
légumes pour potage, pommes de terre

Cordon bleu

Riz Bio créole
PlantBio

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



MARDI | 02
Fev

Carottes râpées



Saute de boeuf
Vbf mironton



Gratin de butternuts

Camembert

Crêpe au caramel
beurre salé

MERCREDI | 03
Fev

Taboulé aux petits
légumes marinés

Galopin de veau grillé

Poêlée de légumes

Fromage frais nature sucré

Crêpe pommes fourrées

JEUDI | 04
Fev

Saucisson a l'ail local



Filet de lieu
noir sauce safranée



Spaghettis

Emmental français

Corbeille de fruits



VENDREDI | 05
Fev

Potage de légumes
légumes pour potage, pommes de terre

Pané de blé
fromage épinards



Pommes campagnardes

Cotentin

Corbeille de fruits



Ce menu est cuisiné par
le chef GÉRALD ARNOULD
et son équipe

ECOLE DE LA GRIPPERIE

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 08
Fev

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)

Rôti de porc sauce moutarde

Carottes chapelure
et lardons (Sarran)

Fondu Président

Gaufre fantasia

MARDI | 09
Fev

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Saute de bœuf
au paprika RAV

Courgettes et Penne

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

LE JOUR DU Végo

MERCREDI | 10
Fev

Œuf au nid

Boulgour tandoori
boulgour, mélange tandoori

Boulgour pilaf

Saint-Paulin

Compote de pommes

JEUDI | 11
Fev

Iceberg à la vinaigrette
d'agrumes

Cuisse de poulet à la crème

Semoule berbère

Tomme blanche

Entremets caramel

VENDREDI | 12
Fev

Bouillon de volaille
aux vermicelles

Stick de poisson pané

Riz Bio créole
PlantBio

Fromage blanc

Corbeille de fruits



Viande
racée



Verger
EcoRespons



Végétarien



Spécialité
du chef



Pêche
responsable



Ce menu est cuisiné par
le chef GÉRALD ARNOULD
et son équipe

ECOLE DE LA GRIPPERIE

Au menu - Déjeuner



LUNDI | 15
Fev

Carottes râpées

Poulet tandoori

Haricots beurre
saveur du midi

Camembert

Beignets aux pommes

MARDI | 16
Fev

Friand au fromage

Sauté de bœuf au paprika

Choux-fleurs persillés

Edam

Corbeille de fruits

MERCREDI | 17
Fev

Céleri rémoulade

Filet de colin
meunière et citron

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 18
Fev

Crème aux champignons

Macaronis veg
haricots paprika coco

Fromage blanc

Corbeille de fruits

VENDREDI | 19
Fev

Duo de choux blanc et rouge

Blanquette de
colin sauce poire

Polenta au beurre

Petit moulé ail et fines
herbes

Flan nappé au caramel



Produits
locaux



Verger
EcoRespons



Pêche
responsable



Ce menu est cuisiné par
le chef **Gérald ARNOULD**
et son équipe

ECOLE DE LA GRIPPERIE

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 22
Fev

Coquillettes sauce cocktail
Plat Bio

Saute de poulet
à la moutarde



Purée de patates douces

Vache qui rit bio

Corbeille de fruits



MARDI | 23
Fev

Carottes râpées



Bœuf braisé de
paleron sauce tomate



Choux-fleurs en gratin

Yaourt nature sucré

Moelleux à la vanille



MERCREDI | 24
Fev

Betteraves à la vinaigrette

Chili con carne



Gouda

Corbeille de fruits



JEUDI | 25
Fev

Salade verte



Hachis Parmentier
de crécy RAV



Fondu Président

Entremets à la vanille

VENDREDI | 26
Fev

Potage de légumes mijotés

Filet lieu sauce aurore



Semoule berbère

Fromage frais nature sucré

Corbeille de fruits



Ce menu est cuisiné par
le chef **Gérald ARNOULD**
et son équipe

ECOLE DE LA GRIPPERIE

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 01
Mar

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Filet de colin
meunière et citron

Julienne de légumes

Fromage blanc

Corbeille de fruits



MARDI | 02
Mar

Endives aux pommes et noix

Bœuf braisé de
paleron sauce tomate



Crème de potiron

Cotentin

Brownie aux noix



MERCREDI | 03
Mar

Coleslaw
Carotte, chou blanc

Poulet sauce Montboissier

Coquillettes

Yaourt nature sucré

Compote de poires

LE JOUR DU Vége

JEUDI | 04
Mar

Salade composée 1/2 œuf

Couscous végétarien



Edam

Crème dessert à la vanille
planta

VENDREDI | 05
Mar

Salade verte



Tartiflette

Tomme blanche

Compote de
pommes et pêches



Verger
EcoRespons



Origine
France



Spécialité
du chef



Végétarien



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef **Gérald ARNOULD**
et son équipe

ECOLE DE LA GRIPPERIE