

NOTRE DAME - AUDINCOURT SERVICE 2 (HAUT)

Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Déjeuners 4 compos

	Lundi	<p>Taboulé d'Hiver (semoule HVE) Filet de colin lieu MSC  - sauce crème Penne HVE  Vache qui rit</p>	
	Mardi	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Gratin fromager aux légumes et pommes de terre Bio  Laitage Fruit frais</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Coleslaw - Vinaigrette Boulettes au bœuf - sauce tomate /Falafels - sauce tomate Semoule BIO  Galette des Rois</p>	
	Vendredi	<p>Salade de pommes de terre, oignons, cornichon Saucisse fumée /Cassolette au poisson  Carottes persillées Laitage</p>	

NOTRE DAME - AUDINCOURT SERVICE 2 (HAUT)

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Déjeuners 4 compos

	Lundi	Filet de colin MSC - Sauce à l'aneth Fondue de poireaux Laitage Moelleux à la pomme
	Mardi	Salade de haricots rouges aux oignons Sauté de porc au curry /Quenelles natures - Sauce béchamel Haricots verts à l'ail Tomme noire
	Mercredi	
	Jeudi	Betteraves à la feta AOP - Vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette Chili sin carne Riz BIO Salade de fruits frais
	Vendredi	Hachis parmentier (bœuf VBF Bio et régional) /Brandade de poissons MSC Salade verte Saint Paulin Crème dessert au caramel

NOTRE DAME - AUDINCOURT SERVICE 2 (HAUT)

Du 19/01/2026 au 23/01/2026

		Déjeuners 4 compos				
		Lundi				
 	Mardi	Bolognaise aux légumes Fusillis BIO  Emmental râpé Fruit frais				
	Mercredi	Salade verte maïs Emmental - Vinaigrette Filet de poulet FR  - Sauce tex mex /Filet de lieu MSC  - Sauce tex mex Riz BIO  Liégeois vanille				
	Jeudi	Carotte râpée et Chou blanc - Vinaigrette lime, miel et ail Filet de colin lieu MSC  - Sauce au sirop d'érable Frites Pet de sœur				
	Vendredi	Endives aux pommes - Vinaigrette Boulettes au bœuf - sauce aux épices /Marmite du pêcheur au colin MSC  Semoule HVE  Yaourt sucré (régional) 				

NOTRE DAME - AUDINCOURT SERVICE 2 (HAUT)

Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Déjeuners 4 compos

	Lundi	<p>Salade de lentilles aux échalotes Sauté de bœuf, carottes et crème /Dos de colin MSC ⓘ - sauce citron Carottes à l'ail Cancoillotte IGP (régional) ⓘ ⓘ</p>	
	Mardi	<p>Betteraves BIO à la feta AOP ⓘ ⓘ - Vinaigrette au fromage blanc Jambalaya de haricots rouges et légumes, et riz ⓘ Liégeois chocolat</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Sauté de porc au caramel /Filet de hoki ⓘ - Sauce aigre douce Riz cantonnais Morbier AOP ⓘ Milkshake à la vanille</p>	
	Vendredi	<p>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Poisson pané 100% filet MSC ⓘ Gratin de potiron Compote de pommes BIO aux biscuits secs ⓘ</p>	