

Semaine du 7 au 11 janvier 2019



Epiphanie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette 	Soupe de légumes mijotés  		Chou rouge à la mangue  	Consommé vermicelle à la tomate 
Escalope de poulet grillée 	Gratin de pâtes à la carbonara 		Filet de colin meuniere et citron 	Steak haché 
Haricots verts			Julienne de légumes 	Purée de pommes de terre  
Emmental	Fraidou		Gouda	Yaourt nature sucré  
Fruits de saison 	Galette des rois		Cocktail de fruits au sirop	Fruits de saison 



Semaine du 14 au 18 janvier 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi Végétarien
Pâté de foie 	Potage à la paysanne (poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes) 		Betteraves vinaigrette  	Œufs durs sauce cocktail  
Blanquette de poisson 	Chili con carne 		Sauté de veau forestiere  	Penne tandoori 
Semoule			Ragout de légumes (p de terre /carottes) 	
Coulommiers	Petits suisses sucrés		Petit moulé ail et fines herbes 	Gouda
Salade de fruits frais 	Fruits de saison 		Flan au chocolat	Corbeille de fruits



Produits Bio



Viandes



Semaine du 21 au 25 janvier 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade club (carottes/concombres/fromage) 	Salade composée et cœur de palmier 		Potage Longchamps (petits pois, pommes de terre, oignons, crème) 	Endives aux pommes et noix  
Filet de colin sauce citron 	Saucisse fumée 		Omelette au fromage 	Sauté de bœuf aux carottes  
Haricots verts chapelure pizza 	Lentilles 		Piperade et macaronis 	Poêlée aux légumes 
Brie 	Camembert 		Fromage blanc 	Croûte noire
Compote de pommes / fraises 	Mousse aux speculoos 		Corbeille de fruits 	Gâteau marbré 



Produits Bio



Viandes



Semaine du 28 janvier au 1er février 2019



Chandeleur

VENREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pâté de campagne 	Salade choubidou (chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis)  		Salade composée 1/2 œuf 	Carottes rapées vinaigrette maison  
Parmentier de poisson 	Gratin de spaghetti bolognaise  		Ragoût de pommes de terre & haricots blancs 	Galopin de veau grillé  
Yaourt aromatisé	Saint-Paulin		Fromy	Frites
Fruits de saison 	Compote de poires		Entremets à la vanille et Mikado	Crêpes au sucre



Produits Bio



Viandes



Semaine du 4 au 8 février 2019



LUNDI	MARDI/ Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Consommé vermicelle 	Salade de lentilles vinaigrette terroir (lentille, oignons, persil) 		Potage de légumes mijotés  	Salade de soja (soja, maïs, carotte, batavia)  
Filet de colin sauce tomate 	Nuggets de blé		Tartiflette 	Poulet à la citronnelle  
Epinards béchamel	Haricots verts 		Salade verte  	Riz créole 
Edam 	Compote de pommes		Camembert	Cotentin
Ile flottante	Corbeille de fruits 		Fruits au sirop	Mousse aux litchis et framboises 



Produits Bio



Viandes



Semaine du 11 au 15 février 2019



Mardi Gras

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson à l'ail</p>	<p>Salade de papillons au pistou</p>		<p>Betteraves sauce crémeuse</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette maison</p>
<p>Gratin de spaghetti aux fruits de mer</p>	<p>Chipolatas grillées</p>		<p>Poulet grillé</p>	<p>Sauté de bœuf bobotie</p>
	<p>Choux fleurs braisés</p>		<p>Purée</p>	<p>Semoule</p>
<p>Yaourt sucré</p>	<p>Fraidou</p>		<p>Fromage blanc</p>	<p>Tomme blanche</p>
<p>Fruits de saison</p>	<p>Beignets au chocolat</p>		<p>Corbeille de fruits</p>	<p>Entremets au caramel</p>



Produits Bio



Viandes



Semaine du 4 au 8 mars 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne 	Salade composée aux croutons et lardons  		Salade Rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis) 	Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates) 
Pavé de colin à l'oseille 	Raviolis gratinés à la volaille		Sauté de bœuf au paprika  	 de porc (le cul noir Eyvirat)
Riz créole 			Carottes vichy 	Purée de pommes de terre 
Emmental	Fromy		Emmental	Brie
Fruits de saison 	Compote de pommes 		Cake menthe / chocolat 	Entremets à la vanille



Produits Bio



Viandes

