

# Menus du 06 au 31 janvier 2020



*Bon Appétit!*

	06 au 10 JANVIER	13 AU 17 JANVIER	20 AU 24 JANVIER	27 JANV AU 31 JANVIER
<b>LUNDI</b>	Taboulé Omelette au fromage Purée de carottes Yaourt nature Fruit de saison	Betteraves Escalope de dinde Choux fleur béchamel Tartare Fruit de saison	Salade pommes de terre/thon Bœuf braisé  Carottes vapeur Babybel Fruit de saison	Salade de riz Emincé de volaille Cordiale de légumes Bleu Fruit de saison
<b>MARDI</b>	Salade endives / croûtons / oeuf  Sauté de veau Printanière de légumes Saint Nectaire Galette des rois 	Carottes aux amandes Boulettes de soja tomate basilic Coquillettes/gruyère Fromage blanc Fruit de saison	Céleris rémoulade Blanquette de poisson Riz Bleu d'Auvergne Fruit de saison	Salade verte Lasagnes à la bolognaise Carré frais Compote de pommes
<b>MERCREDI</b>	Céleris rémoulade Steak hâché grillé  Frites Vache qui rit Crème dessert	Poireaux vinaigrette Sauté d'agneau Semoule Rondelé aux noix Fruit de saison	Salade Riviera (cœur palmier/mais/œuf) Croustillant au fromage Gratin de courgettes Six de Savoie Banane	Pamplemousse Escalope de volaille Haricots beurre vapeur Tartare Crème dessert
<b>JEUDI</b>	<b>MENU BIO</b> Salade de pâtes Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts Camembert Fruit de saison 	Salade verte Choucroute garnie Pommes de terre Munster Tarte alsacienne	REPAS CHINOIS	Roulé au fromage Nugget végétal Chou-fleur en gratin Yaourt nature Crêpe au chocolat
<b>VENDREDI</b>	Carottes râpées Saumon à la diéppoise Riz Emmental Fruit de saison	Lentilles en salade Brochette de poisson pané Haricots verts Comté Crème dessert chocolat	Salade de choux Saucisse Purée Yaourt nature Tarte aux pommes	Carottes râpées Dos de colin sauce citron Epinards Yaourt nature Fruit de saison

Produits locaux

Produits de saison

produits BIO

viande bovine  çaise

Légumes de saison





# Menus du 03 au 21 février 2020

*Bon Appétit!*

	03 AU 07 FEVRIER	10 AU 14 FEVRIER	17 AU 21 FEVRIER	
<b>LUNDI</b>	Taboulé Rôti de porc Haricots verts Mimolette Fruit de saison	Terrine de légumes Pané de blé fromage/épinards Carottes Emmental Crème dessert chocolat	Carottes râpées Cordon bleu de volaille Haricots verts Cantal Flamby	<p><b>BONNES VACANCES !</b></p> 
<b>MARDI</b>	Ebly/maïs/surimi Escalope de dinde Brocolis en gratin Camembert Flamby	Salade pommes de terre Paupiette de veau  Haricots verts Tomme grise Salade de fruits	Salade verte Steak de soja tomate Torti 3 couleurs au fromage Carré Président Fruit de saison	
<b>MERCREDI</b>	Carottes râpées Pâtes à la carbonara/jambon Rondelé Compote	Salade d'endives Ravioli St Morët Flan nappé caramel	Macédoine de légumes Tajine de poulet Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	
<b>JEUDI</b>	Salade verte Steak haché  Purée de pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison	Sardines Sauté de porc en civet Pommes dauphines Yaourt aromatisé Fruit de saison	Chou-fleur en salade Paleron  Purée Camembert Compote pommes/biscuit	
<b> VENDREDI</b>	Betteraves en salade Quenelles sauce sce tomate Riz Bûche de chèvre Fruit de saison	Tarte au fromage Meunière de cabillaud Côtes de blettes en gratin Fromage blanc Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Filet de Hoki meunière Quinoa aux légumes Cantafrais Fruit de saison	

Produits locaux

Produits de saison

produits BIO



viande bovine française



Légumes de saison

