

# Menus du 8 janvier au 2 février 2018

LUNDI 8-janv		MARDI 9-janv		MERCREDI 10-janv		JEUDI 11-janv		VENDREDI 12-janv	
<b>Terrine de campagne*</b> Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe) Sauté de volaille à la dijonnaise Feuilleté de saumon & Riz et Courgettes Petit moulé nature Pomme Orange		Céleri rémoulade Tomate vinaigrette Paupiette de veau sauce tomate Curry de poisson & Lentilles Coulommiers Yaourt aromatisé Gélifié chocolat		Chou fleur sauce cocktail Pomme de terre en salade Quenelles de volaille forestière Tarte au fromage & Côtes de bettes béchamel tortis Petit suisse sucré Clémentine Banane		Carottes râpées, maïs, mimosa <b>Crudités bio</b> Steak haché sauce barbecue Omelette & Haricots verts Yaourt sucré Galettes des rois		Potage maison Coquillettes au jambon* ou Coquillettes à la volaille* colin meunière Coquillettes Pont l'évêque AOP Mousse chocolat Compote de pomme	
LUNDI 15-janv Salade de pâtes multicolore Haricots verts vinaigrette Emincé de bœuf mironton Crêpe au fromage & Panais et carottes jaunes à la crème Petit as ail et fines herbes Gélifié vanille Yaourt aromatisé		MARDI 16-janv Potage maison Œufs durs sauce Aurore & Epinards et purée <b>Emmental BIO</b> Fruit Orange		MERCREDI 17-janv Salade verte Tomate Tartiflette* ou Feuilleté au chèvre et pommes vapeur Carré de l'est Ile flottante		AMERIQUE DU NORD Salade de riz, pamplemousse, ananas Carottes râpées Poulet sauce barbecue Accras de morue/mayonnaise & Mais et haricots rouges Petit suisse aromatisé Donut sucré		VENDREDI 19-janv Chou blanc mimolette Macédoine mayonnaise Cœur de colin sauce dieppoise & Blé Pointe de Brie Banane Ananas frais	
LUNDI 22-janv. Betteraves persillées Macédoine mayonnaise Colombo de poulet Crêpe au fromage Haricots plats Yaourt aromatisé Pomme Orange		MARDI 23-janv. Carottes râpées Tomate Cheeseburger Nuggets de poisson Frites Yaourt de la ferme		MERCREDI 24-janv Chou blanc vinaigrette Salade verte Lasagnes bolognaises Quenelles de brochet sauce oseille et farfalle Pointe de Brie Gélifié chocolat Yaourta ux fruits mixés		JEUDI 25-janv Salade verte Chou-fleur sauce rose Potée de lentilles aux dés de jambon* ou Haché de veau et lentilles omelette Petit moulé nature Ananas frais (à couper par vos soins) <b>Fruit BIO</b>		VENDREDI 26-janv Potage à la tomate Colin meunière Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) Crème anglaise Gâteau maison au chocolat au lait	
LUNDI 29-janv. Salade Esati (lentilles, œuf, tomate) Salade Jaune (torté, maïs, œuf) Cœur de colin à l'aneth & Julienne de légumes Fondu Président Crème dessert vanille Yaourt aromatisé vanille bio		MARDI 30-janv. Saucisson à l'ail fumé* Salade Sofia (carottes râpées sauce fromage blanc) Boulettes de bœuf sauce basquaise Crêpe au fromage & Riz Emmental Compote de pomme Coupelle pomme banane		MERCREDI 31-janv Potage maison Sauté de porc à l'ancienne* Feuilleté de poisson & Pomme de terre sautées Pointe de Brie Orange Fruit		JEUDI 1-févr Céleri rémoulade Macédoine mayonnaise Emincé de bœuf à la mexicaine & Poisson pané Carottes à la crème Petit suisse aromatisé Banane Fruit		CHANDELEUR Salade verte Taboulé oriental Brandade de poisson (plat complet) Fromage bûchette Crêpe bretonne au sucre	

Les légumes et fruits crus

Les légumes et fruits cuits

Les produits laitiers

Les viandes, poissons, et œufs

provenance locale

Les féculents

Produit issu de l'agriculture biologique

\* Plat contenant du porc

Produit frais

