

# Menu

*Semaine du 07 au 11 janvier 2019*

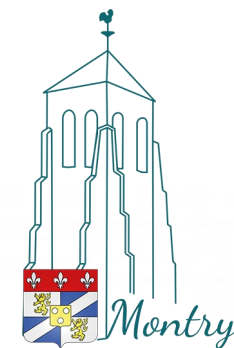
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomate vinaigrette	Macédoine à la russe	Salade verte vinaigrette balsamique	Salade mélée et dés d'emmental	Tarte au fromage
Chipolatas aux herbes*	Filet de colin meunière	Rosbeef	Parmentier de canard (pc)	Rôti de porc*
Pommes de terre persillées	Riz à la tomate	Coquillettes		Poêlée de légumes aux champignons
Yaourt aromatisé	Tomme noire	Cantal	Galette des rois	Yaourt sucré
Fruit	Flan vanille	Fruit		Banane BIO

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Menu



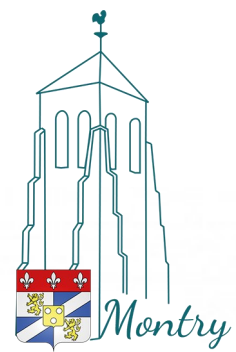
*Semaine du 14 au 18 janvier 2019*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Riz à la mexicaine	Concombre ciboulette	Poireaux mimosa	Saucisson sec cornichons*	Céleri rémoulade
Paleron bœuf braisé au jus	Steak haché	Sauté de dinde à la moutarde	Filet de poulet grillé	Médailon de merlu citronné
Jardinière de légumes	Spaguetti	Ebly aux légumes	Duo de fleurette au beurre	Mijoté de légumes
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Yaourt sucré BIO	Brie	Fromage frais aromatisé
Fruit	Eclair au chocolat	Far breton aux poires « maison »	Fruit	Quatre quart

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu



## Semaine du 21 au 25 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Tarte au fromage	Duo de choux vinaigrette
Saucisse de Strasbourg*	Cubes de saumon sauce Isigny	Crêpinette braisée à la tomate*	Colombo de veau (pc)	Aiguillettes poulet aux champignons
Lentilles vertes	Riz	Petits pois carottes	Fromage frais au fruits BIO	Pommes de terre au four
Vache qui rit	Petit moulé	Cœur des dames	Banane	Carré frais
Fruit BIO	Gâteau basque	Gâteau fromage blanc fleur d'oranger maison		Mousse au chocolat

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu

*Semaine du 28 janvier au 01 février 2019*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade tomate et maïs	Concombre à la crème	Pâté de campagne*	Salade verte BIO	REPAS CHANDELEUR
Cassoulet (pc)*	Mitonne de bœuf basquaise	Pizza texane	Lasagnes bolognaise (pc)	
Six de savoie	Courgettes sautées	Salade mixte	Pointe de brie	
Compote de pommes	Yaourt aromatisé BIO	Faisselle	Fruit	
	Marbré au chocolat	Fruit		

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu

*Semaine du 04 au 08 février 2019*

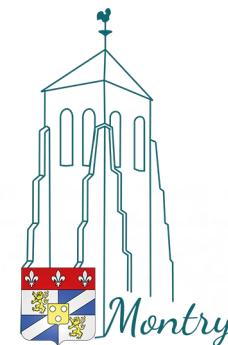
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Quiche*	Salade surprise	Terrine de saumon sauce cocktail	Chou rouge aux pommes granny	Salade piémontaise
Sauté de dinde aux olives	Chipolatas grillées*	Marmite de poisson	Hachis parmentier « maison » (pc)	Hoki poêlé au beurre
Semoule	Jardinière de légumes	Rosties aux légumes	Vache qui rit	Julienne de légumes
Pont l'évêque	Mimolette	Tomme noire	Compote biscuitée	Yaourt sucré
Liégeois vanille	Crème dessert caramel	Fruit		Banane

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Menu



## Semaine du 11 au 15 février 2019

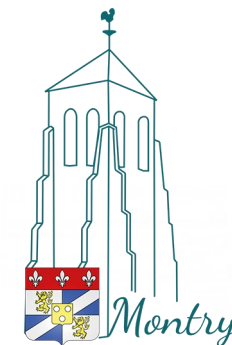
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Macédoine vinaigrette	Carottes râpées BIO	Salade vénitienne	Crêpe jambon-fromage*
Nuggets de poulet au ketchup	Cassolette de poissons	Sauté d'agneau au curry	Sauté de porc à la moutarde*	Pavé de merlu au citron vert
Coquillettes au beurre	Riz	Pommes noisettes	Poêlée victoria	Petits pois
Petits suisses	Yaourt aux fruits mixés	Saint Nectaire	Edam	Fromage frais sucré BIO
Fruit	Fruit	Ile flottante crème anglaise	Flan vanille	Fruit

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Menu



*Semaine du 18 au 22 février 2019*

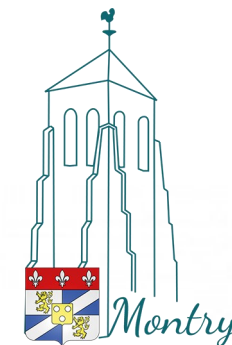
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Pizza	Concombre à l'aneth BIO	Samoussa aux légumes	Riz à l'espagnole*	Salade verte aux croûtons
Bœuf mironton	Boulettes d'agneau au poivre	Rôti de dinde	Steak haché	Poisson meunière citron
Gratin de courgettes et tomates	Pommes vapeur	Lentilles sauce sicilienne	Haricots beurre	Ratatouille à la pomme de terre
Carré de l'est	Coulommiers	Saint Paulin	Six de Savoie	Yaourt aromatisé
Compote de pommes	Eclair au chocolat	Fruit	Mousse au chocolat	Madeleine BIO

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Menu



*Semaine du 25 février au 1<sup>er</sup> mars 2019*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Macédoine vinaigrette	Betteraves à l'échalote	Flammekueche gratinée*	Chou blanc en vinaigrette	Salade de l'ouest
Escalope de poulet rôti	Raviolini ricotta et épinards (pc)	Sauté de bœuf aux champignons	Truffade* (pc)	Rôti de veau petits légumes
Farfalle	Tomme blanche	Jeunes carottes confites	Tomme blanche	Penne au beurre
Yaourt aux fruits mixés	Ile flottante crème anglaise	Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel	Kiri
Fruit		Quatre quarts aux pralines roses maison		Fruit

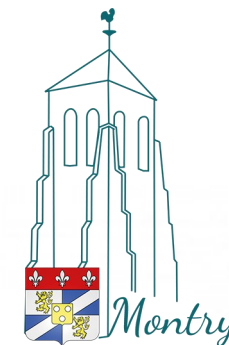
\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements





# Menu



## Semaine du 4 au 8 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate		Cœur d'artichaut	Salade de pâtes	Salami*
Blanc de poulet velouté de tomate		Paleron de bœuf aux olives	Aiguillettes de poulet	Rôti de dinde à la cocotte
Pommes de terre au four	REPAS MARDI GRAS	Haricots blancs mijotés	Petits pois à l'anglaise	Julienne de légumes
Camembert		Cheddar	Cantal	Petits suisses aux fruits
Compote de pommes		Mousse à la noix de coco maison	Fruit	Fruit

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements