

MENUS STANDARDS

15 au 21 janvier 2018

	Lundi 15/01	Mardi 16/01	Mercredi 17/01	Jeudi 18/01	Vendredi 19/01
	DEJEUNER				
	Salade de carottes râpées *** Boulettes de bœuf sauce worcestershire ***	Saucisse de Lyon cornichons *** Emincé de poulet au jus ***	*** Choucroute garnie et moutarde ***	Céleri rémoulade *** Rôti d'agneau au jus ***	*** Filet de lieu à l'espagnole ***
S/Poisso	***	***	***	***	Omelette aux herbes
	Semoule aux amandes et curry de chou feur et courgettes *** *** Kiwi	Polenta Julienne de légumes *** *** Banane	*** Saint Paulin à la coupe *** Semoule au lait	Purée de potiron *** *** Grillé aux pommes	Pommes vapeur Blettes à la tomate *** Mimolette à la coupe *** Purée de pêches sans sucre ajouté
	DINER				
	Potage Esau (lentilles) *** Spaetzles sautées aux croûtons ***	Potage de légumes maison *** Pavé de merlu aux crevettes ***	Potage à l'oseille *** Paupiette de bœuf à l'ancienne ***	Potage aux poireaux *** Cordon bleu de volaille et citron ***	Potage Freneuse (navets) *** Tortellini épinards basilic ***
	*** Salade verte *** *** Crème dessert à la vanille	*** Gnocchis Ratatouille *** *** Ananas au sirop	*** Torsades Haricots verts *** *** Clémentines	*** Petit pois carottes *** *** Poire conférence	*** Salade composée *** *** Yaourt nature et sucre

 Produit issu de l'agriculture biologique
 Recettes réalisées par nos cuisiniers

 Viande Bovine de l'Union
 Produit local

Plan de Remplacement: Lasagnes - Salade Verte

MENUS STANDARDS

22 au 28 janvier 2018

	Lundi 22/01	Mardi 23/01	Mercredi 24/01	Jeudi 25/01	Vendredi 26/01
	DEJEUNER				
	*** Sauté de porc au romarin	*** Macédoine rémoulade *** Rond de gîte aux oignons	*** Friand au fromage *** Steak haché de bœuf au jus	*** Rôti de veau aux herbes	*** Concombres à la menthe *** Filet de colin sauce provençale
S/Poisson	***	***	***	***	Escalope de porc
	Blé Chou fleur persillé *** Rondelé au poivre *** Fromage blanc et sucre	Coquillettes Navets *** *** Banane	Polenta Ratatouille *** *** Kiwi	Purée de courgettes *** Brie à la coupe *** Tarte aux pommes maison	Riz créole Brocolis *** *** Salade de fruits à la fleur d'oranger
	DINER				
	Potage de légumes maison *** Paupiette de saumon aux baies roses ***	Potage Crécy *** Aiguillettes de poulet au jus ***	Potage aux champignons *** Boulettes de soja et légumes sauce tomate ***	Potage crème de céleri *** Jambon braisé sauce aigre douce ***	Potage aux poireaux *** Couscous garni poulet boulette merguez
	*** Pommes au four Haricots verts *** *** Poire William	*** Riz créole Fondue de poireaux *** *** Purée de fraises sans sucre ajouté	*** Mélange de boulghour et lentilles corail *** *** Cocktail de fruits au sirop	*** Gnocchis Carottes persillées *** *** Yaourt aux fruits Bio	*** Semoule et légumes de couscous *** *** Compote pomme abricots

Produit issu de l'agriculture biologique
Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union
Produit local

Plat de Remplacement : Endives au jambon - Pommes sautées

MENUS STANDARDS

29 janvier au 04 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	DEJEUNER				
		Radis râpés	Terrine océane		
	*** Rôti de dinde au miel	*** Paupiette de bœuf sauce cocotte	*** Quiche aux légumes	*** Emincé de poulet à l'estragon	*** Poisson meunière et citron
S/Poisso	***	***	***	***	Galopin de veau
	Spaetzles Piperade Port Salut *** Poire Comice	Curry de légumes *** Clafouti aux griottes	Blé Ratatouille *** Banane	Macaronis Chou rouge braisé Fraidou *** Compote de poires à la vanille maison	Riz pilaf Epinards naturels Camembert à la coupe *** Crêpe chocolat
	DINER				
	Potage crème de céleri *** Filet de lieu sauce persillée	Potage à l'oseille *** Rôti d'agneau à la provençale	Potage à la julienne de légumes *** Fricassée de porc au jus	Potage aux petits pois *** Steack haché de bœuf au poivre	Potage Carmen *** Rôti de porc marengo
	*** Pommes vapeur Fenouil à la tomate *** *** Yaourt nature et sucre	*** Semoule et carottes Vichy *** *** Clémentines	*** Purée de poireaux *** *** Flan à la vanille	*** Pommes au four Haricots beurrés *** *** Kiwi	*** Polenta Poélée forestière *** *** Orange

Produit issu de l'agriculture biologique
Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union
Produit local

Plat de Remplacement : *Tarte aux légumes - salade*

MENUS STANDARDS

05 au 11 février 2018

	Lundi 05/02	Mardi 06/02	Mercredi 07/02	Jeudi 08/02	Vendredi 09/02
	DEJEUNER				
	*** Sauté de porc sauce Dijonnaise	Salade d'endives *** Tranche de bœuf provençale	Champignons à la Grecque *** Tartiflette	*** Paupiette de veau à l'estragon	*** Blanquette de saumonette
S/Poisso	***	***	***	***	Steak haché de bœuf
	Polenta Haricots beurrés *** Tomme Pyrénées à la coupe *** Kiwi	Macaronis Carottes vichy *** *** Compote pomme cassis	Salade verte *** *** Clémentines	Pommes crispy Piperade *** Croix de malte *** Banane	Riz pilaf Blettes à la tomate *** Yaourt nature et sucre *** Gâteau au chocolat maison
	DINER				
	Potage aux champignons *** Pavé de poisson mariné au thym et citron ***	Potage Dubarry *** Aiguillettes de poulet au curry ***	Potage aux poireaux *** Omelette aux champignons ***	Potage crécy *** Penne au pesto vert ***	Potage de légumes maison *** Chipolatas au jus
	Riz aux petits légumes *** *** Crème dessert au chocolat	Potée de légumes *** *** Poire conférence	Purée de céleri au curry *** *** Yaourt aux fruits	Salade verte *** *** Fromage blanc nature et sucre	Semoule et légumes de couscous *** *** Coupelle de fruits au sirop

Produit issu de l'agriculture biologique
Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union
Produit local

Plat de remplacement : Hamburger de veau - Carottes à la Crème