

MENUS STANDARDS

Du 17 au 23 décembre 2018

Menu de Noël

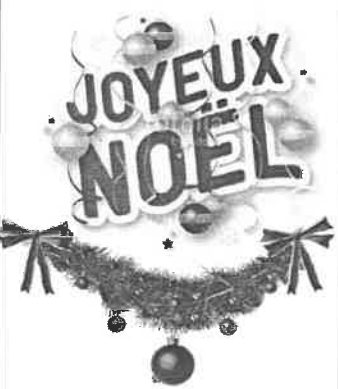
	Lundi 17/12	Mardi 18/12	Mercredi 19/12	Jeudi 20/12	Vendredi 21/12
	DEJEUNER				
<i>Sans Poisson</i>	*** Boulettes de bœuf aux épices	*** Emincé de poulet d'Alsace sauce Basquaise	*** Saucisse de Montbéliard fumée	<i>Feuilleté Breton aux poissons</i> *** <i>Sauté de canard aux épices et orange</i> *** <i>Pommes pin et haricots plats</i> *** <i>Mini roitelet</i> *** <i>Sapin aux 3 chocolats</i>	*** Filet de colin sauce Duglère *** Steak haché de bœuf au jus *** Riz pilaf Epinards à la crème *** Camembert *** Purée de pommes sans sucre ajouté
	*** Farfalles Brocolis	*** Polenta Carottes Vichy	*** Purée de céleri au curry		
	*** Petit suisse nature	*** Polenta Carottes Vichy	*** Saint Paulin		
	*** Orange	*** Compote pommes framboises	*** Yaourt aux fruits		
	DINER				
	Velouté de bolets *** Fricassée de porc Dijonnaise *** Pommes au four Fondue de poireaux *** Crème dessert au chocolat	Velouté aux épinards *** Médaille de merlu sauce safranée *** Riz aux petits légumes *** Abricots au sirop	Potage de légumes maison *** Tranche de bœuf à l'échalote *** Macaronis Haricots verts *** Clémentines	Potage Dubarry *** Tajine d'agneau *** Banane	Crème de haricots blancs *** Tortellinis à la viande Salade verte *** Yaourt nature sucré

Viande Bovine de l'Union Européenne

Plat de Remplacement: Omelette Piperade / pommes sautées

MENUS STANDARDS

Du 24 au 30 décembre 2018


	Lundi 24/12	Mardi 25/12	Mercredi 26/12	Jeudi 27/12	Vendredi 28/12
	DEJEUNER				
<i>Sans Poisson</i>	*** Sauté de porc aux herbes		*** Fête saint-Etienne ***	*** Tomate farcie sauce tomate	Friand au fromage *** Filet de lieu au basilic <i>Jambon braisé</i> *** Purée de choux fleur ***
	Crêpes au fromage Gratin de carottes et pomme de terre *** Rondelé ail et fines herbes		*** Torsades *** Brie	*** Coupelle de fruits au sirop	*** Kiwi
	*** Yaourt aromatisé		*** DINER	*** Potage aux poireaux *** Emincé de porc au jus *** Lentilles ménagères *** Flan au caramel	*** Velouté d'asperges *** Sauté de bœuf marengo Pommes boulangères *** Purée de fraises
	Velouté de légumes à la crème *** Filet de lieu sauce crème au cumin *** Spaetzles et poireaux à la crème *** Crème dessert à la vanille		*** *** ***	*** *** ***	*** *** ***

Viande Bovine de l'Union Européenne

Plan de Remplacement: Cervelas Obernois - Purée

MENUS STANDARDS

Du 31 décembre au 06 janvier 2019

	Lundi 31/12	Mardi 01/01	Mercredi 02/01	Jeudi 03/01	Vendredi 04/01
	DEJEUNER				
<i>Sans Poisson</i>	Macédoine vinaigrette *** Escalope de volaille sauce ancienne *** Œufs durs sauce mornay Macaronis Epinards Port Salut *** Orange	***  ***	*** Fricassée de porc aux herbes *** Pommes de terre et chou-fleur béchamel Bonbel *** Crème dessert caramel	Betteraves rouges à l'orientale *** Emincé de volaille aux pruneaux *** Semoule orientale aux légumes *** *** Compote pomme abricots	*** Paupiette de saumon à l'aneth <i>Omelette à la tomate</i> *** Pommes vapeur et potiron braisé *** Petit moulé aux herbes *** Banane
	DINER				
	Velouté de cèpes *** Filet de dorade sauce beurre blanc *** Riz 3 couleurs à la citronnelle *** Crème dessert à la vanille	*** *** *** ***	Velouté de potiron *** Tarte aux poireaux *** Salade verte *** Coupelle de fruits au sirop	Potage à l'oseille *** Paupiette de bœuf sauce ancienne *** Purée de haricots verts *** Kiwi	Potage Freneuse (navets) *** Steak haché de veau sauce milanaise *** Riz pilaf Choux de Bruxelles *** Madeleine

Viande Bovine de l'Union Européenne

Repas de Remplacement: Galopin de Veau / Pommes Poireaux

MENUS STANDARDS
Du 07 au 13 janvier 2019

	Lundi 07/01	Mardi 08/01	Mercredi 09/01	Jeudi 10/01	Vendredi 11/01
	DEJEUNER				
<i>Sans Poisson</i>	*** Joues de porc au raifort	Salade verte haricots mungo et maïs *** Baeckeoffe aux 3 viandes	Salami cornichons *** Escalope de porc au curry	*** Steak haché de veau sauce grand-mère	Carottes râpées vinaigrette *** Blanquette de colin sauce citronnée <i>Steak de boeuf haché</i> *** Riz créole et brocolis
	*** Pommes rissolées Haricots verts *** Frmage blanc nature	*** *** ***	*** Riz créole et ratatouille *** ***	*** Purée de betteraves rouges à la framboise *** Coulommiers	*** *** ***
	*** Orange	*** Compote pomme cassis	*** Clémentines	*** Kiwi	*** Tarte aux poires
	DINER				
	Potage crécy *** Pavé de poisson mariné au thym et citron *** Petits pois aux oignons *** Flan au caramel	Potage aux champignons *** Emincé de poulet au basilic *** Torsades Salsifis persillés *** Banane	Potage crème de céleri *** Paupiette de saumon à l'aneth *** Gnocchis Carottes persillées *** Yaourt aromatisé	Potage de légumes maison *** Penne au pesto vert *** Salade verte *** Fromage blanc nature sucré	Crème de courgettes *** Chipolatas sauce légère Flageolets *** Coupelle de fruits au sirop

Viande Bovine de l'Union Européenne

Plat de Remplacement : Saucisse Paysanne / Purée pomme de terre