

# MENUS

lundi 08 janvier

POTAGE POMMES DE TERRE, POIREAUX, NAVETS - PÂTÉ DE CAMAPAGNE\*



Sauté de dinde aux champignons - Omelettes aux herbes

PÂTES

CHOU FLEUR

FROMAGE FONDU

COMPOTE DE FRUIT - CRÈME VANILLE

mardi 09 janvier

COLESLAW - BETTERAVES ROUGES

HACHIS PARMENTIER - PARMENTIER DE POISSON

SALADE VERTE

EMMENTAL



FRUIT DE SAISON - COMPOTE

mercredi 10 janvier



SALADE D'HARICOTS BEURRE - POTAGE DE BROCOLIS

SAUCISSE\* FUMÉE LORRAIN - PANÉ FROMAGER

LENTILLES

CAROTTES

SAINT NECTAIRE



FRUIT DE SAISON BIO - SALADE DE FRUIT

jeudi 11 janvier

MACÉDOINE DE LÉGUMES - TERRINE DE LÉGUMES

FILET DE MERLU CRÈME CITRONNÉE - JAMBON BRAISÉ

SEMOULE

CŒUR DE CÉLERI

CAMEMBERT



YAOURT NATURE - POMME AU FOUR

vendredi 12 janvier

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE - CÉLERI RAVIGOTE

SAUTÉ DE BŒUF VTL BRAISÉ AUX POIREAUX - QUENELLE DE BROCHET



PÂTES

POIREAUX

SAINT PAULIN

GALETTE DES ROIS - COMPOTE DE FRUIT

# MENUS

lundi 15 janvier

VELOUTÉ DE LÉGUMES - SALADE VERTE AUX CROUTONS  
**EMINCÉ DE VOLAILLE SIEBERT VOLAILLE À LA CIBOULETTE**   
POISSON PANÉ  
POMMES DE TERRE RONDELLES BIO 

COMTÉ

FRUIT DE SAISON - COOKIES

mardi 16 janvier

ROSETTE\*- MOUSSE DE THON  
CALAMARS À L'AMERICAINE - RAVIOLIS  
RIZ CRÉOLE

**TOMME DE VEZOUE**

COMPOTE POMME POIRE - FLAN DE CHOCOLAT

mercredi 17 janvier

QUICHE AUX POIREAUX - SALADE DE CHOU-FLEUR  
STEAK HACHÉ VTL SAUCE FROMAGÈRE - ŒUFS DURS BÉCHAMEL  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES


**YAOURT NATURE GAEC DE SALM** 

 FRUIT DE SAISON BIO - COCKTAIL DE FRUIT


jeudi 18 janvier

SALADE INDIENNE (CHOU BLANC, RAISINS SECS, CURRY) - CRÈME  
DE POTIRON  
VEAU MARENGO - COLOMBO DE POISSON  
FRITES

FOURNOL

**FROMAGE BLANC** - FRUIT DE SAISON 

vendredi 19 janvier

**CÉLÉRI RAVIGOTE** - SALADE DE MANGE TOUT   
SAUTÉ DE PORC \*AUX OLIVES - QUENELLES TOMATÉES  
POMMES DE TERRE  
HARICOTS VERTS  
BRIE  
TARTE AU FLAN - CRÈME RENVERSÉE

# MENUS

lundi 22 janvier

SALADE VERTE AUX CROUTONS - BLANC DE POIREAUX  
VINAIGRETTE  
EMINCÉ DE POULET À L'ESTRAGON SIEBERT VOLAILLE - RAVIOLIS  
VERDURA  
PURÉE DE POMMES DE TERRE

GOUDA

FRUIT DE SAISON - FRUIT AU SIROP



mardi 23 janvier

TABOULÉ - CRÈME DE CHAMPIGNONS  
JOUÉ DE PORC \*- ŒUFS DURS BÉCHAMEL

CHOUX FLEUR PDT

YAOURT BRASSÉ GAEC



NAPPÉ CARAMEL - ILE FLOTTANTE

VELOUTÉ DE CAROTTES - SALADE CHINOISE  
BOUL AGNEAU - PANÉ FROMAGER

mercredi 24 janvier

HARICOTS BEURRE

FROMAGE BLANC



RIZ AU LAIT - MOUSSE CARAMEL

jeudi 25 janvier

SAUCISSON À L'AIL\* - SALADE D'ENDIVES AUX NOIX

BŒUF MODE - FEUILLETÉ DE LÉGUMES

PÂTES

CAROTTES

BLEU

POIRE AU CHOCOLAT - CRÈME CHOCOLAT



vendredi 26 janvier

BETTERAVES ROUGES AUX ÉCHALOTES - PAMPLEMOUSSE  
FILET DE COLIN À LA CRÈME DE POIREAUX - BROCHETTE DE  
VOLAILLE  
RIZ

FONDUE DE POIREAUX BIO



AIL ET FINES HERBES

MARBRÉ - FRUIT DE SAISON

# MENUS

lundi 29 janvier

POTAGE DE LÉGUMES - MACÉDOINE  
POISSON MEUNIÈRE SAUCE TOMATE  
RIZ

FROMAGE FRAIS

FRUIT DE SAISON BIO - COMPOTE 

---

mardi 30 janvier

CHAMPIGNONS À LA CRÈME - SALADE VERTE AUX OLIVES  
COUSCOUS (POULET MERGUEZ) - ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE  
CRÈMEUSE  
SEMOULE

LÉGUMES COUSCOUS



YAOURT AUX FRUIT GAEC DE SALM 

CRÈME CARAMEL - FRUIT DE SAISON

---

mercredi 31 janvier

TERRINE DE LÉGUMES SAUCE FROMAGE BLANC - HARICOTS  
VERTS EN SALADE

JAMBON BRAISÉ LORRAIN\* - CROQ'OEUF 

LENTILLES

LIÉGEOIS

SALADE DE FRUIT

---

jeudi 01 février

SALADE D'ENDIVES AU JAMBON - POTAGE DE CAROTTES

BŒUF VTL MIROTON - FRICASSÉ DE FRUITS DE MER 

PURÉE DE POMMES DE TERRE / CÉLERI

MUNSTER 

POMMES AU FOUR - FLAN

---

vendredi 02 février



CAROTTES RÂPÉES - ROULADE AU JAMBON\*

FILET DE CABILLAUD SAUCE BLANCHE - RÔTI DE PORC\* AUX  
FRUITS SECS  
CŒUR DE BLÉ

GRATIN DE CHOUX FLEURS 

FROMAGE FONDU

FRUIT AU SIROP - FRUIT DE SAISON




# MENUS

lundi 05 février

CEUF MIMOSA - SALADE DE RADIS  
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR - PAUPIETTE DE POISSON  
RIZ PILAF  
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS  
CANTAL  
FRUIT DE SAISON - COMPOTE 



---

mardi 06 février

CHOU ROUGE EN SALADE - COLESLAW  
SAUTÉ DE PORC CRÉCY\* - OMELETTE PAYSANE   
PÂTES  
 YAOURT NATURE GAEC DE SALM   
CRÊPE AU SUCRE - FRUIT DE SAISON

---

mercredi 07 février

SALADE DE RIZ AU THON - CHAMPIGNONS À LA GRECQUE  
CUISSÉ DE POULET RÔTI SIEBERT VOLAILLE - PAUPIETTE DE POISSON   
JARDINIÈRE DE LÉGUMES  
MIMOLETTE  
FRUIT DE SAISON BIO - COOKIES 


---

jeudi 08 février

CÉLERI RAVIGOTE - SALADE VERTE AUX OLIVES  
TARTIFLETTE\* - PÂTES FOURÉES AU FROMAGE  
SALADE VERTE BIO   
 YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM   
PÊCHE AU SIROP - FRUIT DE SAISON

---

vendredi 09 février

1/2 PAMPLEMOUSSE AVEC SUCRE - SALADE DE MAÏS  
FILET DE LIEU NOIR SAUCE BONNE FEMME - RÔTI DE DINDE  
SAUCE ÉCHALOTES  
SEMOULE  
EPINARDS  
SAINT PAULIN  
CRÈME DESSERT BIO CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON 

# MENUS

lundi 12 février

CRÈME DE LÉGUMES - SALADE D'ENDIVES AU BLEU  
AIGUILLETTE DE POULET SIEBERT VOLAILLE À LA CRÈME - ŒUF  
FLORENTINE   
TORTIS

BRIE

YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON

mardi 13 février

MINISTRONE ITALIEN - SALADE DE PÂTES AU THON  
BOUCHÉE DE FRUIT DE MER - NORMANDIN DE VEAU

CAROTTES BIO 

FROMAGE AIL ET FINES HERBES

BEIGNET AU CHOCOLAT - YAOURT AUX FRUITS

mercredi 14 février

RADIS NOIR RÂPÉ - DUO D'HARICOTS VERTS ET BEURRE  
ŒUFS DURS BÉCHAMEL - JAMBON MADÈRE\*

POMMES VAPEUR

EPINARDS

EMMENTAL

 YAOURT SUCRÉ GAEC DE SALM - FRUIT DE SAISON 


jeudi 15 février

SALADE DE MAÏS ET SALADE VERTE - CHAMPIGNONS À LA  
GRECOUE  
RISOTTO BOLOGNAISE - POISSON PANÉ

BRIE

COMPOTE DE POIRE - SALADE DE FRUIT

vendredi 16 février

TERRINE DE CAMPAGNE \* - TABOULÉ DE CHOU-FLEUR  
 ŒUF BOURGUIGNON - FILET DE POISSON SAUCE NANTUA  
COQUILLETTE



YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM 

FRUIT DE SAISON - FLAN CAMEL

# MENUS

lundi 19 février

SALADE EXOTIQUE (SALADE VERTE ANANAS, MAÏS) - SALADE DE MUSEAU\*  
**EMINCÉ DE VOLAILLE** À LA PROVENÇALE - OMELETTE FROMAGÈRE  
POTATOES



**YAOURT NATURE GAEC DE SALM**



FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC

---

SOUPE DE POTIRON - SALADE DE PETIT POIS  
PÂTES CARBONARA - ŒUF DUR À LA TOMATE

mardi 20 février

EMMENTAL RÂPÉ

**CRÈME DESSERT BIO VANILLE** - SEMOULE AU LAIT VANILLÉ 

mercredi 21 février

SALADE FRISÉE AUX **LARDONS LORRAIN** - MACÉDOINE DE LÉGUMES 

BOULETTE D'AGNEAU - PÂTES AU POISSON

PURÉE DE POMMES DE TERRE

SALSIFI GRATINÉ

FROMAGE FRAIS

ABRICOT AU SIROP - COCKTAIL DE FRUITS

jeudi 22 février

VELOUTÉ DE LENTILLONS AU LARD\* - TERRINE DE SAUMON

TARTE AUX POIREAUX - TORTELLINI RICOTA

ET CHAOURCE

MOUSSE AU CHOCOLAT

BISCUIT ROSE DE REIMS - COMPOTE DE FRUIT

vendredi 23 février

**CAROTTES RÂPÉES** - SALADE RIZETTI 

FILET DE POISSON SAUCE DUGLÉRÉ - QUENELLE À LA TOMATE

RIZ

GOUDA

TARTE AUX POMMES - FRUIT DE SAISON

# MENUS

lundi 26 février

BETTERAVE ROUGES

PALETTE À LA PROVENÇALE\*

POMME DE TERRE

BRUNOISE DE LÉGUMES

FOURNOLS

YAOURT AROMATISÉ GAEC DE SALM

mardi 27 février

POTAGE DE LÉGUMES

ALOUETTE DE BŒUF VTL VAROISE

POMMES DUCHESSES

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON BIO

mercredi 28 février

SALADE DE PÂTES AUX OLIVES

ESCALOPE DE DINDE SIEBERT VOLAILLE SAUCE CRÉMEUSE

PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON BIO

jeudi 01 mars

CERVELAS\* ET CORNICHONS

FILET DE POISSON SAUCE NANTUA

RIZ

BROCOLIS

YAOURT NATURE GAEC DE SALM

CRÈME CARAMEL

vendredi 02 mars

SOUPE DE CAROTTES

CHOUCROUTE\*

POMMES DE TERRE BIO

MIMOLETTE

PRUNEAUX AU SIROP



# MENUS

lundi 05 mars

VELOUTÉ DE LÉGUMES  
**BLANQUETTE DE VOLAILLE**  
RIZ  
FONDUE DE POIREAUX  
CAMEMBERT  
FRUIT DE SAISON



mardi 06 mars

SAUCISSON À L'AIL\*  
FILET DE POISSON À LA CRÈME CIBOULETTE  
CŒUR DE BLÉ  
ET SES PETITS LÉGUMES  
FROMAGE À TARTINER  
MOUSSE AU CHOCOLAT



mercredi 07 mars

CAROTTES RÂPÉES AU MIEL  
HACHIS PARMENTIER  
SALADE VERTE BIO  
EMMENTAL  
COMPOTE DE POMME



jeudi 08 mars

BETTERAVES ROUGES  
CHIPOLATAS\*  
LENTILLES  
ST PAULIN  
FROMAGE BLANC AU SUCRE



vendredi 09 mars

QUICHE LORRAIN\*  
SAUTÉ DE VEAU MARENGO  
SEMOULE  
LEGUMES DU POT LORRAIN  
YAOURT AROMATISÉ  
FRUIT DE SAISON

