

Menus du 6 au 31 Janvier 2020

Légende :



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 6 AU 10	Salade d'endives aux pommes	Potage de légumes	Salade exotique (Ananas, pomelos)	Carottes râpées	Charcuterie
	Charcuterie	Carotte râpées	Betteraves	Céleri remoulade	Salade verte
	Délice de porc	Dalh de lentilles	Steak haché	Blanquette de poisson	Emincé de boeuf
	Steak haché	Escalope de volaille	Filet de poisson	Crêpe fourée	Cuisse de poulet
	Riz		Potatoes	Pâtes	
	Choux fleurs gratinés	Duo de carottes		Haricots verts	Jardinère de légumes
DU 13 AU 17	Fromage Bio	Yaourt nature sucré	St Paulin	Fromage fondu	Brie
	Semoule au lait	Fruit de saison	Crème dessert Bio	Galette des rois	Banane Bio
	Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Compote de fruits	Crème dessert
	Mélange fraîcheur (chou blanc, maïs, carottes)	Céleri au citron	Betteraves rouges	Oeufs durs au fromage blanc	Potage de légumes
	Salade verte	Charcuterie	Salade composée	Crudité	Crudité
	Omelette aux pommes de terre	Pâtes	Cuisse de poulet	Pot au feu	Filet de colin sauce aneth
DU 20 AU 24	Normandin de veau	Pâtes au thon	Poisson pané	Filet de poisson	Cuisse de poulet
	sauce andalouse	carbonara			
	Petits pois				
	Tomme blanche	Petits suisses aromatisés	Gratin de courges bio	Légumes du pot	Purée de brocolis
	Compote de pommes	Fruit de saison	Munster AOP	Edam	Fromage fondu
	Fruit de saison	Crème dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Crème dessert Bio
DU 27 AU 31	salade verte au thon	Potage de pois cassés	Haricots verts en salade	Coleslaw	Nems
	Crudité	Salade verte	Crudité	Betterave	Crudité
	Boeuf mode	Poisson meunière	Risotto au potiron	Tartiflette	Emincé de volaille à l'ananas
	Poisson	Steak haché	Pizza	Poisson	Poisson
	aux carottes	Printanière de légumes			
	Fromage local	Fromage bio	Emmental	Salade verte	Riz
DU 27 AU 31	Pâtisserie	Fruit de saison	Compote de fruits (pruneaux)	fromage fondu	Poêlée chinoise
	Compote de fruits	Crème dessert	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Yaourt nature
					Mousse coco
	Potage de légumes	Salade californienne (PDT maïs ananas petits pois)	Céleri remoulade	Salade d'endives	Betterave à la bulgare
	Crudité	Salade verte	Crudité	Brocolis vinaigrette	Crudité
	Filet de colin sauce citron	Goulash hongroise	Saucisse	emincé de volaille sauce suprême	Crêpe béchamel fromagère
DU 27 AU 31	Steak haché	Cuisse de poulet	Poisson	Omelette	Normandin de veau
	Purée de butternut	Haricots beurre	Lentilles	Riz	Petits pois carottes
	Fromage fondu	Saint Nectaire	Bleu	Fromage blanc	Tomme de la Vezouze
	Mousse framboise	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Crêpe au sucre (Chandeleur)
	Fruit de saison	Crème dessert	Nappé caramel	Pâtisserie	Fruit de saison

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

Menus du 3 au 28 Février 2020

Légende :



février 2020	DU 3 AU 7	Carottes râpées à l'orange	Charcuterie	Salade composée	Potage de légumes	Taboulé
		Crudité	Crudité	Charcuterie	Crudité	Salade verte
		Boeuf bourguignon	Merlu à la provençale	Steak haché	Potée lorraine	Pané fromager
		Poisson	Escalope de volaille	Oeufs	Poisson	Steak haché
		Boulgour	Haricots verts	Purée de céleri	Pommes de terre	Duo carotte panais
		Carré de l'Est	Comté	Fromage fondu	Yaourt nature	Edam
	DU 10 AU 14	Compote de fruits	Fruit de saison	Crème dessert	Pâtisserie	Fruit de saison
		Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Pâtisserie
		Choux rouges aux pommes	Salade verte & surimi	Céleri remoulade	Potage de légumes	Salade d'endives
		Salade verte	Crudité	Charcuterie	Crudité	Crudité
		Quenelle de brochet sauce aurore	Boeuf mironton	Aiguillette de volaille en sauce	Flan de légumes	Hachis parmentier
		Steak haché	Poisson	Oeufs	Cuisse de poulet	Parmentier de poisson
	DU 17 AU 21	Blé	Choux fleurs	Coques (pâtes)	Riz	Brie
		Munster AOC	Tomme noire	Fromage blanc	Mimolette	Fruit de saison
		Fruit de saison	Crème dessert	Fruit au sirop	Pâtisserie	Pâtisserie
		Fromage blanc	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	Pâtisserie
		Rillettes de poisson	Carottes râpées	Potage	Charcuterie	Salade d'hiver (chou blanc, maïs noir)
		Crudité	Charcuterie	Crudité	Crudité	Charcuterie
	DU 24 AU 28	Blanquette de veau	Lasagne de saumon	Quiche au fromage	Cuisse de poulet	Jambon braisé sauce brune
		Poisson	Lasagne bolo	Cuisse de poulet	Poisson	Steak haché
		Riz	Fromage fondu	Salade verte	Haricots beurre	Purée de légumes
		Gouda Bio	Compote de pommes	Tomme de la Vezouze	Coulommiers	Mimolette
		Fruit de saison	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Pâtisserie
		Compote	Crème dessert	Compote de fruits	Crème dessert	Compote de fruits
		Macédoine de légumes	Velouté de courgettes au fromage fondu	Rosette	Coleslaw	Salade de pommes de terre
		Crudité	Charcuterie	Crudité	Charcuterie	Crudité
		Haut de cuisse de poulet	Pennas	Kefats d'agneau	Sauté de boeuf aux oignons	Pépites de poisson
		Poisson	Poisson	Omelette	Poisson	Steak haché
		Potatoes	Bolognaise de lentilles	Semoule	Jardinière de légumes	Epinards béchamel
		Bon Lorrain	Julienne de légumes	Légumes couscous	St Nectaire	Cantal
		Fruit de saison	Fromage	Yaourt aromatisé	Crème dessert	Fruit de saison
		Pâtisserie	Beignet	Fruit de saison	Compote de fruits	Pâtisserie
			Fruit de saison	Compote de fruits	Compote de fruits	Pâtisserie

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.