

# Menus du 08 Janvier au 23 février 2018



	Du 8 au 12 Janvier	Du 15 au 19 Janvier	Du 22 au 26 Janvier	Du 29 au 2 Février	Du 5 au 9 Février	Du 12 au 16 Février	Du 19 au 23 Février
L U N D I	<p>Betteraves rouges au fromage</p> <p>Escalope de poulet sauce forestière</p> <p>Petits pois, Pommes de terre</p> <p>Galette des Rois aux pommes</p>	<p>Macédoine</p> <p>Aiguillettes de Hoki aux céréales</p> <p><b>Tortis</b>, Sauce Emmental râpé </p> <p>Yaourt Nature Sucré</p>	<p>Poulet au curry</p> <p>Pommes de terre röstis, Brocolis</p> <p>Vache Picon</p> <p>Compote de pomme-banane</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Paëlla mixte</p> <p>Sauce</p> <p>Liégeois Vanille</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalles, Sauce basquaise</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Paupiette de veau marengo</p> <p><b>Riz</b>, Sauce </p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Croquette de poisson</p> <p>Fondue de poireaux, Pommes de terre</p> <p>Fromage Frais</p> <p>Fruit de saison</p>
M A R D I	<p>Carottes râpées</p> <p>Raviolis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage au Potiron</p> <p>Sauté de porc (P) au cidre</p> <p>Pommes de terre, Choux Rouges aux pommes</p> <p>Petit Filou au chocolat</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p><b>Goulasch</b> </p> <p>Riz, Sauce</p> <p>Crème dessert Vanille</p>	<p>Chicken burger</p> <p>Pommes de terre Américaines, Salade, Ketchup</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> </p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p><b>Bourguignon</b> </p> <p>Pommes de terre sautées, Haricots verts</p> <p>Sauce</p> <p>Yop à la framboise</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Rougail saucisse (P)</p> <p>Riz</p> <p>Flan Vanille</p>
J E U D I	<p>Potage Cultivateur</p> <p><b>Emincé de bœuf façon Stroganoff</b> </p> <p>Riz, Sauce</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Purée au lait, sauce estragon</p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Rôti de porc (P)</p> <p>Coquillettes, Sauce Miel et Moutarde</p> <p>Emmental Râpé</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Potage aux poireaux</p> <p>Spaghettis à la Carbonara (P)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Roulé aux endives (P)</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature Sucré</p>	<p>Boudin Blanc (P)</p> <p>Compote, Pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives à la mimolette</p> <p>Rôti de dinde aux herbes</p> <p>Pommes de terre sautées, Salsifis</p> <p>Génoise fourrée</p>
V E N D R E D I	<p>Jambon Supérieur (P)</p> <p>Pommes de terre noisettes, Salade, mayonnaise</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boulette</p> <p>Semoule, Légumes Couscous</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre, Salade Sauce tartare</p> <p>Nappé Caramel</p>	<p>Omelette dijonnaise</p> <p>Duo de carottes jaunes et oranges, Pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p><b>Crêpe au chocolat</b> </p>	<p><b>Médailillon de saumon</b> </p> <p>Mélange de céréales</p> <p>Sauce au citron</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p><b>Nouvel an chinois</b></p> <p>Nem </p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Nouilles chinoises, Sauce aigre douce aux pousses de soja</p> <p><b>Tartelette à la mangue</b> </p>	<p>Salade Florida</p> <p>Lasagnes</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p>

## Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique