



# MENUS

Du 07 au 11 Janvier 2019



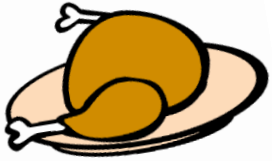
Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Potage de légumes	Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette	Salade composée
Lasagne bolognaise	Filet de thon sauce cajun	Paupiette de veau sauce chasseur	Jambon blanc
	Haricots verts	Semoule	Purée de pommes de terre
Carré	Fromage Frais sucré	Cœur de dame	Pointe de brie
Compote de pommes	Fruit de saison	Galette des rois	Yaourt aux fruits





# MENUS

Du 14 au 18 Janvier 2019



Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Céleri façon rémoulade	Pommes de terre à l'huile	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'endives
Omelette au fromage	Dés de poisson sauce oseille	Rôti bœuf	Cote de porc sauce bourguignonne
Epinards sauce à la crème	Tortis	Gratin dauphinois	Ratatouille
Camembert	Munster	Yaourt saveur fraise « les fermes d'ici »	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Danette liégeois chocolat		Cake nature





# MENUS

Du 21 au 25 Janvier 2019



Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Betteraves vinaigrette à la framboise	Salade de riz, maïs mayonnaise	Nem poulet	Salade brésilienne
Nuggets de poulet	Aiguillette de poulet marengo	Boulettes de bœuf, sauce basquaise	Vatapa de hoki
Frites	Gratin de courgettes	Semoule	Riz
Coulommiers	Vache qui rit	Fromage frais sucré	Pavé frais
Fruit de saison	Danette liégeois vanille	Moelleux à la pomme	Cake chocolat coco





# MENUS

Du 28 Janvier au 1<sup>er</sup> Février 2019



Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 31	Vendredi 1 <sup>er</sup>
Potage de légumes	Semoule aux poivrons et épices	Salade iceberg	Duo carotte et céleri râpés mayonnaise
Dés de poisson sauce au piment doux	Mijoté de porc sauce chasseur	Raclette	Steak haché sauce tomate
Coquillettes	Haricots beurre	Pommes de terre et fromage à raclette	Poêlée méridionale
Edam	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Yaourt brassé aux fruits mixés
Compote pomme-fraise	Danette liégeois saveur praliné		Crème saveur vanille





# MENUS

Du 04 au 08 Février 2019



Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Crêpe jambon/fromage	Céleri façon rémoulade	Rillettes au thon	Carottes râpées vinaigrette
Grignotines de porc sauce colombo	Spaghettis bolognaise	Burger de veau sauce poivre	Gratin de moules et pommes de terre à la crème
Carotte à la parisienne		Printanière de légumes	
Yaourt aromatisé	Coulommiers	Pointe de brie	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Muffin à la fraise Tagada	Crêpe + confiture	Fruit de saison





# MENUS

Du 25 Février au 1<sup>er</sup> Mars 2019



Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 1 <sup>er</sup>
Pâtes aux petits légumes	Blé provençal	Macédoine mayonnaise	Coleslaw
Stifado de bœuf	Carbonara coquillettes	Chili con carne	Cœur de colin sauce aurore
Haricots beurre			Purée de pommes de terre
Fol épi roulé	Fromage blanc sucré	Petit filou fruité	Coulommiers
Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé au caramel

