
































lundi 7 janvier 2019	mardi 8 janvier 2019	mercredi 9 janvier 2019	jeudi 10 janvier 2019	vendredi 11 janvier 2019
Potage Escalope cordon bleu - Ketchup  Petits pois BIO - Carottes Fromage frais fruité Mini Quatre-quart	 Céleri sauce cocktail Cœur de scarole au gouda Haut de cuisse de poulet rôti jus aux herbes Maternelle: Emincé de poulet rôti jus aux herbes Tortis au beurre Coulommiers Carré 1/2 sel Compote Compote Bi-fruit	 Salade de riz BIO façon niçoise  Salade de pommes de terre Braisé de bœuf gros sel Brunoise de légumes Joli pré double crème Emmental Fruit de saison* Fruit de saison*	 Salade de maïs au thon Salade de lentilles Sauté de porc à la diable S/P: Aiguillette de poulet à la diable  Haricots verts BIO au jus Fraidou Mi-chèvre Fruit de saison* Fruit de saison*	EPIPHANIE Radis - Beurre Haché de colin sauce tomate Pommes Lyonnaise Yaourt aromatisé Galette des Rois 
 Salade de pâtes aux petits légumes Salade écolière Paupiette de veau façon orloff Brocolis à la crème Rond des Ducs Vache qui rit Fruit de saison* Fruit de saison*	Œuf dur - Mayonnaise maison 80%  Sardine - Beurre 20%  Sauté de veau BIO aux oignons Pommes rissolées Les Fripons Coq rouge Fruit de saison* Fruit de saison*	MENU PLAISIR Chou rouge aux pommes  Chili con carné BIO  Riz BIO pilaf  Chanteneige Gâteau sec	PLAT DE NOS REGIONS  Salade verte BIO  Choucroute garnie  (saucisson à l'ail, saucisse de Francfort, jambon blanc) S/P: Choucroute garnie sans porc Pointe de Brie Mousse au chocolat	Feuilleté au fromage Rabats d'encornets panés sauce tartare maison Cordiale de légumes Fromage frais nature + Sucre Yaourt nature + Sucre Fruit de saison* Fruit de saison*
 Salade de tomates 70% 1/2 Pamplermousse - Sucre 30%  Boulettes de bœuf BIO sauce curry Pâtes au beurre Vache Picon Munster Compote Compote Bi-fruit	Quiche Lorraine Sauté de veau à l'Alsacienne (moutarde, oignons, tomate)  Carottes BIO à la ciboulette  Oval de Normandie Chantailou Fruit de saison* Fruit de saison*	 Salade Mexicaine Pommes de terre aux maquereaux Rôti de dinde aux aromates Jardinière de légumes au jus Yaourt aromatisé Fruit de saison* Fruit de saison*	MENU ESPAGNOL Gaspacho  Tortillas de pomme de terre Pisto aux courgettes BIO (courgettes, poivrons rouges et verts, ail et sauce tomate) Chevretine Carré aux amandes	 Salade Poséidon 80% Pois chiche à l'orientale 20% Cœur de colin côte d'opale Riz pilaf Brique de vache Petit Louis tartine Fruit de saison* Fruit de saison*
 Tarte aux poireaux  Emincé de poulet BIO rôti campagnard Petits pois à la française Coulommiers Cantafrais Fruit de saison* Fruit de saison*	Potage Tortelloni ricotta épinards sauce tomate Fondu calcium Mi-chèvre Flan nappé caramel	 Salade Strasbourgeoise au blé Salade soissonnaise Rôti de veau sauce bourgeoise Haricots verts ail et persil Délice d'emmental Pont l'évêque Fruit de saison* Fruit de saison*	MENU PLAISIR  Carottes râpées maison  Hachis Parmentier BIO maison  Joli pré double crème Fruit de saison*	CHANDELEUR Radis - Beurre  Quenelle BIO sauce charcutière Beignets de choux-fleurs Yaourt aromatisé Crêpe fraîche sucrée 

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO