

Menus du 06 janvier au 21 février 2020

Légende :



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Janvier 2020	Du 6 au 12	SALADE VERTE	REPAS VEGETARIEN CAROTTES RAPEES	TARTE AU FROMAGE	CELERI VINAIGRETTE	POTAGE SAINT GERMAIN
		SAUCISSE FUMEE	CHILI SIN CARNE	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE FALLOT	AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS	PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
		POMMES VAPEUR	QUINOA	BROCOLIS	GRATIN DE NAVETS	HARICOTS VERTS
		CANCOILLOTTE	FROMAGE LOCAL	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	FROMAGE BLANC BIO	TOMME NOIRE
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	ANANAS FRAIS	GALETTE DES ROIS	ABRICOT GRENADINE	
	Du 13 au 19	POTAGE DE LEGUMES	REPAS VEGETARIEN SALADE VERTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOUX ROUGE AUX POMMES	ROSETTE ET CORNICHONS
		CORDON BLEU	OMELETTE	MOULE A LA CREME	BŒUF AU PAPRIKA	COLIN SAUCE CHORON
		CHOUX FLEUR	POMMES DE TERRE SAUTEES	RIZ BIO	HARICOTS BEURRE	SEMOULE BIO
		YAOURT	VACHE QUI RIT BIO	TOMME GRISE	BRIE	PETIT SUISSE SUCRE
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON	
	Du 20 au 26	SALADE DE PENNES AU PESTO	CELERI REMOULADE	PATE FIN ET CORNICHONS	BATAVIA	REPAS VEGETARIEN
		BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE	BRANDADE DE POISSON	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	POTAGE DE LEGUMES
CAROTTES BIO AU CUMIN			GRATIN DE POTIRON	COQUILLETES BIO	QUENELLES NATURES AUX CHAMPIGNONS	
CHANTAILLOU		BUCHE	GOUDA	EMMENTAL RAPE	BROCOLIS	
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC		
CAKE A L'ORANGE (FARINE)						
Du 27 au 2	REPAS VEGETARIEN	TARTINADE D'OEUF	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	POTAGE DUBARY	CHANDELEUR	
	SALADE VERTE	FILET DE POULET	SAUCISSE FUMEE	STEAK HACHE SAUCE A L'ECHALOTE	CREPE AU FROMAGE	
	GRATIN FROMAGER	PETITS POIS	LENTILLES	TORTIS	CŒUR DE COLIN A L'ESTRAGON	
	AUX LEGUMES	EDAM	CARRE LIGUEIL	MIMOLETTE	EPINARDS AUX CROUTONS	
YAOURT DELIN	NAPPE CARAMEL	COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	VACHE QUI RIT BIO		
FRUIT DE SAISON				CREPE DE LA CHANDELEUR		
Du 3 au 9	SALADE DE PERLES	REPAS VEGETARIEN COLESLAW	ENDIVES VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	ESCALE A RIO	
	POISSON PANE	COUSCOUS VEGETARIEN	NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE	BŒUF BOURGUIGNON	SALADE BRESILIENNE	
	HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO	CHOUX FLEURS	CAROTTES BIO	FEIJOADA	
	PETIT SUISSE SUCRE	EMMENTAL	PETIT MOULE	TOMME NOIRE	RIZ BIO	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROME	CREPE DE LA CHANDELEUR	COMPOTE LACTEE	CHEVRE		
ANANAS FRAIS						
Du 10 au 16	REPAS VEGETARIEN	TABOULE	CHOUX BLANC SAVOYARD	POTAGE DE LEGUMES	CELERI REMOULADE	
	PAMPLEMOUSSE	PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE FALLOT	PATES BOLOGNAISE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	
	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	GRATIN DE NAVETS ET POMMES DE TERRE	BOULGOUR	CARRE FONDU	HARICOTS BEURRE	
	TOMME GRISE	CAMEMBERT BIO	GOUDA	TARTE AUX POMMES	FROMAGE BLANC BIO	
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON	POIRE AU CASSIS		FRUIT DE SAISON		
Du 17 au 23	SALADE DE POMMES DE TERRE	REPAS VEGETARIEN	SALADE VERTE	PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPEES	
	SAUTE DE BŒUF PROVENCAL	POTAGE DE LEGUMES	ROTI DE DINDE SAUCE FROMAGERE	CASSOLETTE DE POISSON	JAMBON BLANC FROID	
	PETITS POIS CAROTTES	ŒUFS DURS A LA FLORENTINE	RIZ BIO	POMMES VAPEUR	BROCOLIS	
	EDAM	CANCOILLOTTE	YAOURT DELIN	PETIT MOULE NATURE	SAINTE PAULINE	
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS	COMPOTE POMMES ORANGES	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX POMMES (FARINE)		