

# Le Menu

# JANVIER

Bonne  
Année  
2019

	Semaine 02 du 7 au 11 Janvier	Semaine 03 du 14 au 18 Janvier	Semaine 04 du 21 au 25 Janvier	Semaine 05 du 28 Janvier au 1 Février
LUNDI	Potage de légumes Sauté d'agneau aux herbes de Provence Coquillettes <b>BIO</b> Fromage Clémentine	Céleris rave râpé/ poireaux vinaigrettes Rôti de porc au jus Purée de pois cassés Fromage blanc au coulis de chocolat	Betteraves rouges / carottes râpées Boulettes de bœuf sauce aux olives Spaghetti au fromage Yaourt	Salade verte Œuf sauce aurore Pâtes <b>BIO</b> au gruyère Yaourt Compote de pommes
MARDI	Buffet de crudités de saison Saucisses de Toulouse Lentilles <b>BIO</b> Yaourt <b>BIO</b>	Pomelos rose / Avocat Encornet à la tomate Blé <b>BIO</b> Fromage Buffet de fruits	Potage aux vermicelles Sauté de porc Purée de brocolis à la crème Yaourt	Potage de légumes Steack haché de veau Ratatouille Fromage Tarte flan
MERCREDI	Saucisson sec / cornichons Jambon blanc fumé sauce forestière Purée Crécy <b>BIO</b> Pommes au four	Salade Hachis parmentier Compote / gâteaux	Mousse de foie cornichons / saucisson à l'ail fumé Rougail saucisse Fromage blanc coulis de caramel au beurre salé	Taboulé Cuisse de poulet ( <i>producteur local</i> ) Gratin de chou fleur pommes de terre Orange
JEUDI	Potage à la tomate Couscous au poulet Fromage Galette des rois	<b>MENU VEGETARIEN</b> Salade d'endives Pizza aux 3 fromages Mousse au chocolat blanc	Cœur de palmier / fond d'artichaud Vinaigrette Rôti de dinde au jus Frites Fromage Fruit	Buffet de crudité de saison Filet de poisson frais sauce beurre blanc Riz <b>BIO</b> créole Fromage Fruit
VENDREDI	Salade de choux rouges aux pommes Filet de poisson frais à la crème Riz basmati Fromage Orange	Potage crème Dubarry Escalope de dinde sauce curry Frites Fromage Fruit de saison	Feuilleté Gratin de poisson frais Haricots beurre à la tomate Fromage ( <i>producteur local</i> ) Fruit de saison	Potage de carottes <b>BIO</b> Cordon bleu Haricots verts Fromage Salade de fruits