

Semaine n°02 : du 7 au 11 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade arlequin <sup>M</sup>		Salade de blé exotique <sup>M</sup>	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaises <sup>M</sup> <i>(Lasagnes au saumon)</i>	Escalope de poulet <i>(poisson)</i>		Emincé de dinde au jus <i>(Omelette)</i>	Filet de colin sauce crème
	***	Chou-fleur béchamel <sup>M</sup>		Haricots verts persillés <sup>B</sup>	Duo de carottes <sup>M</sup>
PRODUIT LAITIÉ	Petit fromage frais	Emmental <sup>B</sup>		Vache qui rit	Brie <sup>B</sup>
DESSERT	Clémentines <sup>B</sup>	Orange	Galette des Rois <sup>A</sup>	Kiwi	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs / Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs, persil



UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



Semaine n°03 : du 14 au 18 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigre <sup>M</sup>	Œuf dur mayonnaise		Céleri rémoulade <sup>M</sup>	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse (Omelette)	Couscous de légumes et sa semoule (plat sans viande) <sup>A</sup> <sup>M</sup>		Nugget's de volaille (Nuggets de poisson)	Filet de colin sauce crevette
	Lentilles	***		Epinards béchamel <sup>M</sup>	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé <sup>B</sup>	Fondu président		Coulommiers <sup>B</sup>	Gouda <sup>B</sup>
DESSERT	Pomme <sup>L</sup>	Poire <sup>B</sup>	Riz au lait au chocolat <sup>M</sup>	Flan nappé caramel	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



 Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°04 : du 21 au 25 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Chou-fleur vinaigrette		Salade coleslaw <sup>M</sup>	Salade de lentilles
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<sup>M</sup> Joue de bœuf aux carottes (Omelette & Carottes)	Marmite de poisson basquaise <sup>M</sup>		Hachis parmentier (Parmentier de poisson) <sup>M</sup>	Palette de porc saue diable (Omelette)
	***	Riz coloré		***	Mitonnée de légumes <sup>M</sup>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature <sup>B</sup>	Edam		Brie <sup>B</sup>	Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Barre bretonne	Kiwi <sup>B</sup>	Crème dessert chocolat	Orange <sup>B</sup>	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carottes râpée, chou blanc râpé, mayonnaise



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°05 : du 28 Janvier au 1er Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette <b>M</b>		Salade vendéenne	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au jus (poisson)	Chili con carne (Chili sin carne)		Rôti de porc au jus (Omelette)	Filet de colin sauce tomate
	Chou-fleur béchamel <b>M</b>	***		Petits-pois cuisinés <b>M</b> (petits pois au jus)	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Coulommiers <b>B</b>		Mimolette <b>B</b>	Yaourt aromatisé <b>B</b>
DESSERT	Pomme <b>B</b>	Liégeois chocolat	Crêpe de la chandeleur 	Compote pomme coing	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison

**B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°06 : du 4 au 8 Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Carnaval au Brésil	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette <b>B</b>	Salade arlequin <b>M</b>		Salade verte	Haricots verts échalotes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf (Omelette) <b>M</b>	Colin meunière citron (Cordon bleu de volaille)		Feijoda	Escalope de poulet au curry (poisson)
	Pâtes papillons	Epinards béchamel <b>M</b>		*** <b>M</b>	Pommes de terre rissolées
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt aromatisé		Petit fromage frais <b>B</b>	Yaourt nature <b>B</b>
DESSERT	Mousse au chocolat	Clémentines <b>B</b>	Tarte banane chocolat	Pomme <b>L</b>	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs

\*\*\* Menu validé en commission menu

**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison

**B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°07 : du 11 au 15 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé fantaisie <sup>M</sup>	Betteraves vinaigrette <sup>B</sup>		Céleri rémoulade <sup>M</sup>	Pâté campagne (œufs durs mayonnaise)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au jus (poisson)	Tortis bolognaise (Tortus poisson) <sup>M</sup>		Croq' végétarien fromage épinards	Filet de colin sauce bercy
	Petits pois	***		<sup>B</sup> Purée de carottes <sup>M</sup>	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Emmental <sup>B</sup>	Fondu président		Rondelé	Brie <sup>B</sup>
DESSERT	Pomme <sup>L</sup>	Liégeois vanille	Compote pomme poire	Kiwi	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES