

Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette ^B	Velouté de potiron	 <p>BONNE ANNEE 2020 ! Jeudi, on fête l'Epiphanie : celui ou celle qui aura la fève sera le roi ou la reine !</p>	Chou blanc aux raisins ^B	P. de terre échalote ^B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise (<i>Tortis au poisson</i>)	Filet de poisson au curcuma		Colombo de porc (<i>Omelette</i>)	Nuggets de blé ^A
	***	Riz créole ^B		Carottes	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Edam		Cotentin	Yaourt nature
DESSERT	Ananas au sirop	Flan vanille	Galette des Rois 	Clémentines	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Menu validé en commission menu

 Circuits courts/ Produits locaux

 maison

 bio

 Alternatif



 **Ansamble**

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette ^B		Céleri rémoulade ^B	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière (poisson sauce crème)	Sauté de bœuf bourguignon (omelette)		Curry de légumes et riz ^A	Filet de colin sauce bercy
	Haricots verts ^B	Purée de p. de terre		***	Boulgour ^B
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert		Fromage blanc nature	Gouda
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat au lait	Madeleine	Purée pomme vanille	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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°04 : du 20 au 24 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte vinaigrette	Salade exotique ^B		Chou-fleur maïs vinaigrette ^B	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>(poisson sauce citron)</i>	Colin meunière citron		Omelette	Emincé de bœuf strogonoff <i>(poisson sauce tomate)</i>
	Lentilles ^B	Carottes persillées		Pommes rissolées	Pâtes papillons ^B
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage frais nature		Yaourt nature	Coulommiers
DESSERT	Flan nappé caramel	Kiwi	Clémentines	Liégeois chocolat	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique : riz, ananas, maïs /
Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise

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°05: du 27 au 31 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	P. de terre échalote ^B	Betteraves vinaigrette ^B	 <p>LE SAIS-TU ? La chandeleur, autrefois "Chandeleuse", se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. Son nom vient du mot "chandelle"</p>	Céleri rémoulade	Pâté de campagne (œufs durs mayonnaise)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu (poisson pané)	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule ^A		Rôti de porc au jus (omelette)	Filet de colin sauce citron
	Haricots verts	***		Petits pois cuisinés	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président		Gouda ^B	Brie
DESSERT	Orange	Crème dessert vanille	Crêpe de la chandeleur ^B	Banane ^B	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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°06 : du 3 au 7 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Lorraine	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur vinaigrette ^B	Carottes râpées vinaigrette		Salade verte ^B	Salade incas ^B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce tomate (<i>poisson sauce tomate</i>)	Escalope de dinde au curry (<i>poisson au curry</i>)		Potée Lorraine (<i>Omelette et légumes</i>)	Beignets de poisson citron
	Semoule	Pâtes tortis ^B		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental		Carré fromager	Cotentin
DESSERT	Pomme	Purée pomme agrumes		Tarte aux questches	Kiwi



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade incas : riz, carottes, maïs



UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menu validé
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Betteraves échalote		Pâtes au basilic ^B	Taboulé ^B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons (<i>poisson sauce oseille</i>)	Filet de colin sauce crevettes		Croc blé épinards fromage ^A	Chou-fleur à la parisienne (<i>omelette et chou-fleur béchamel</i>)
	Carottes ^B	Riz créole ^B		Petits pois	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Edam		Fromage blanc nature	Rondelé nature
DESSERT	Barre bretonne	Poire	Purée de pommes	Mousse au chocolat	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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°08 : du 17 au 21 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette ^B		Potage de potiron ^B	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'ancienne (Omelette)	Lasagnes bolognaise (Lasagnes au saumon)		Chili sin carne ^A	Blanquette de poisson
	Haricots verts	***		***	Semoule dorée ^B
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert		Fromage frais nature	Fondu président
DESSERT	Pomme ^B	Purée pomme poire	Moelleux au chocolat	Flan nappé caramel	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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