

JANVIER 2019 -
MENUS SELFS

	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 02/01	Salade piémontaise	Paupiette de veau sauce forestière	Jeunes carottes à la crème	Riz au lait	
Jeudi 03/01	Concombre vinaigrette	Bœuf bourguignon	Pâtes	Crème dessert caramel	
Vendredi 04/01	Salade de betteraves	Dos de colin sauce dieppoise	Pommes vapeur	Saint Bricet	Clémentine
Lundi 07/01	Œuf dur mayonnaise	Raviolis au saumon	Salade verte	Emmental	Orange
Mardi 08/01	Potage de légumes	Rôti de bœuf sauce poivre	Purée	Gouda	Pomme
Mercredi 09/01		Saucisse de volaille	Gratin de choux fleurs & pommes de terre	Brie	Gâteau de semoule
Jeudi 10/01	Pizza	Sauté de dinde sauce forestière	Haricots verts	Yaourt aux fraises	
Vendredi 11/01	Salade de concombre	Filet de poisson meunière	Ratatouille	Leerdammer	Galettes des rois
Lundi 14/01	Potage au potimarron	Escalope de dinde sauce normande	Riz créole	Yaourt à la grecque	Clémentine
Mardi 15/01	Carottes râpées	Tortilla	Salade verte	Camembert	Pêche au sirop
Mercredi 16/01		Tajine d'agneau aux pruneaux	Blé aux petits légumes	Saint Moret	Banane
Jeudi 17/01	Salade arlequin	Palette à la diable	Petits pois & carottes	Saint Nectaire	Tarte aux pommes
Vendredi 18/01	Crêpe au fromage	Dos de colin sauce dieppoise	Purée de brocolis		Kiwi
Lundi 21/01	Céleri rémoulade	Poulet rôti	Frites & ketch'up	Crème dessert vanille	
Mardi 22/01	Potage tomate & vermicelle	Chipolatas	Lentilles	Suisse aromatisé	
Mercredi 23/01	Galantine de volaille	Pavé fromager	Haricots beurre à la provençale	Carré de l'Est	Pomme
Jeudi 24/01	Salade coleslaw	Sauté de veau marengo	Jardinière de légumes	Fromage des Pyrénées	Paris-Brest
		MENU ECO RESPONSABLE			
Vendredi 25/01	Potage de légumes	Hachis Parmentier de maquereaux	Salade verte	Fromage blanc	
Lundi 28/01	Sardines & beurre	Escalope viennoise	Carottes à la crème	Yaourt nature	Orange
Mardi 29/01	Potage Dubarry (choux fleurs)	Carbonnade de bœuf	Pommes vapeur	Camembert	Kiwi
Mercredi 30/01	Nem	Rôti de porc	Purée de potimarron	Comté	Poire
Jeudi 31/01		Couscous (merguez & boulettes d'agneau)	Semoule	Liégeois au chocolat	Clémentine

les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

- Produits issus de l'agriculture biologique
- Fait maison
- Jardin de pays une origine régionale inscrite dans un rayon de 200 kms
- Viande Label Rouge
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Légumes cultivés 100% en France