Cuisine évolutive



Menu - Ecoles pour le mois de janvier 2019

Contact: 02.47.35.80.60

SEMAINE 2

du 7 au 11 janvier

LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI LE HORS Potage de légumes Œufs durs & mayonnaise Coleslaw Pomme de terre au surimi D'ŒUVRE LE PLAT Jambon grill sauce chasseur Emincé de bœuf façon chili Lasagne Parmentier de poisson au potiron LA GARNITURE Salade verte Haricots beurre **Coquillettes** LE LAITAGE Pointe de brie Chantaillou **Emmental** Tartare LE DESSERT Clémentines Crème dessert vanille Galette des rois Compote de pommes

SEMAINE 3

du 14 au 18 janvier

LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI Salade de pomme de terre, Paté de campagne & cornichons Salade verte fromagère Choux rouge vinaigrette tomate, fromage PMédaillon de porc à la moutarde Filet de merlu pané / citron Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge Tajine de boulette de bœuf Choux-fleurs persillés / Pomme de Pâtes coquillettes Ratatouille Semoule & légumes tajines terre *** Fromage blanc aux fruits Samos Camembert Vache Picon Petits beurre Banane Orange Cake aux pommes

SEMAINE 4

du 21 au 25 janvier

LUNDI MARDI

JEUDI VENDREDI

LE HORS D'ŒUVRE IF PLAT

LE HORS

D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

LA GARNITURE

LE LAITAGE LE DESSERT

LE HORS

D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Betteraves vinaigrette

Saucisse Knack

Lentilles Camembert

Crème dessert vanille

Crêpe au fromage

Steak haché sauce au poivre

Purée de haricots verts

Petits suisses aromatisé Pomme

Potage de légumes au curry

Mijotée de volaille sauce aigre douce

> Riz pilaf ***

Tomme noire Eclair chocolat Saucisson à l'ail & cornichons

Filet de merlu sauce citron

Beignets de brocolis Chanteneige

Clémentines

du 28 janvier au 1er février **SEMAINE 5**

LUNDI

Salade Marco Polo (tortis,poivrons,

surimi, estragon, soja, mayonnaise)

Paupiette de veau aux raisins

Carottes vichy

Camembert

MARDI

Choux blanc aux raisins, curry, vinaigrette

Blanquette de poisson

Semoule Cantadou

Velouté aux fruits Orange

JEUDI Salade verte

Charcuterie de raclette

Gratin de raclette

Compote de pommes

VENDREDI

Riz au thon

Escalope de volaille à la crème

Printannière de légumes

Vache qui rit

Crêpe

PRODUITS BIO OU LABEL OU AGRICULTURE RAISONNEE



PATISSERIES MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE



LES PRODUITS DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus





PLAT CONTENANT **DU PORC**





Menu - Ecoles

pour le mois de février 2019

Contact:

02.47.35.80.60

SEMAINE 6

du 4 au 8 février

LUNDI

Salade de <u>lentilles</u>

Rôti de porc à la moutarde

Haricots verts

Yaourt sucré

LE LAITAGE Tomme noire

LE DESSERT

LE HORS

D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

MARDI

Carottes râpées bulgare

Médaillon de poulet sauce provençale

Petits pois

Petit suisse sucré

Pomme

JEUDI

Cervelas & cornichons

Hachis Parmentier

Emmental

Compote de pommes

VENDREDI Salade de choux, carottes, graines

de sésames

Nem au crabe

Riz cantonais

Chantaillou

Flan à la noix de coco

Nouvel an CHINOIS

PRODUITS BIO OU LABEL OU AGRICULTURE RAISONNEE



PATISSERIES MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



LES PRODUITS DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus



NOUVEAU



PLAT CONTENANT DU PORC



menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fou