






















lundi 7 janvier 2019	mardi 8 janvier 2019	mercredi 9 janvier 2019	jeudi 10 janvier 2019	vendredi 11 janvier 2019
1/2 Pamplmousse -Sucre Maternelle: Jus de pamplmousse Escalope cordon bleu - Ketchup Petits pois - Carottes Fromage frais fruité Mini Quatre-quart	 Céleri sauce cocktail  <b>Emincé de poulet BIO</b> rôti jus aux herbes Tortis au beurre Coulommiers Compote	 Salade de riz façon niçoise Braisé de bœuf gros sel Brunoise de légumes Joli pré double crème Fruit de saison*	 Salade de maïs au thon Sauté de porc à la diable S/P: Aiguillette de poulet à la diable Haricots verts au jus Fraidou Entremet chocolat	<b>EPIPHANIE</b>  Radis - Beurre Haché de colin sauce tomate Pommes Lyonnaise Yaourt aromatisé  Galette des Rois
lundi 14 janvier 2019	mardi 15 janvier 2019	mercredi 16 janvier 2019	jeudi 17 janvier 2019	vendredi 18 janvier 2019
 Salade de pâtes aux petits légumes Paupiette de veau façon orloff Brocolis à la crème Fromage blanc Gâteau sec - Confiture	Œuf dur - Mayonnaise maison  Beaufilet de hoky doré au beurr  Epinards au gratin Les Fripons Fruit de saison*	<b>MENU PLAISIR</b>  Macédoine mayonnaise  <b>Chili con carné BIO</b> Riz BIO pilaf Chanteneige Gâteau sec	<b>PLAT DE NOS REGIONS</b>  Salade méele  Choucroute garnie  (saucisson à l'ail, saucisse de Francfort, jambon blanc) S/P: Choucroute garnie sans porc Pointe de Brie Mousse au chocolat	Feuilleté au fromage Steak haché maître d'hôtel Cordiale de légumes Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*
lundi 21 janvier 2019	mardi 22 janvier 2019	mercredi 23 janvier 2019	jeudi 24 janvier 2019	vendredi 25 janvier 2019
Salade de tomates Boulettes de bœuf sauce curry  <b>Pâtes BIO</b> au beurre Vache Picon Compote 	Crêpe au fromage Sauté de veau à l'Alsacienne (moutarde, oignons, tomate) Bâtonnets de carottes à la ciboulette Oval de Normandie Liégeois vanille	 Salade Mexicaine Rôti de dinde aux aromates Jardinière de légumes au jus Yaourt aromatisé Fruit de saison*	Pois chiche à l'orientale Tortillas de pomme de terre Pisto (courgettes, poivrons rouges et verts, ail et sauce tomate) Chevretine Carré aux amandes	 Salade Poséidon Cœur de colin côte d'opale Riz pilaf Brique de vache Fruit de saison*
lundi 28 janvier 2019	mardi 29 janvier 2019	mercredi 30 janvier 2019	jeudi 31 janvier 2019	vendredi 1 février 2019
Tarte aux poireaux Poulet rôti campagnard Maternelle: Emincé de poulet rôti campagnard Petits pois à la française Coulommiers Fruit de saison*	 Salade mélangée <b>Tortelloni pomodoro mozzarella BIO</b> sauce tomate Fondu calcium Flan nappé caramel	 Salade Strasbourgeoise au blé Colin pané - Citron Pommes à l'anglaise Délice d'emmental Fruit de saison* 	<b>MENU PLAISIR</b>  Carottes râpées maison Hachis Parmentier maison Joli pré double crème Ananas au sirop	<b>CHANDELEUR</b>  Radis - Beurre Saumonette sauce charcutière Beignets de choux-fleurs Yaourt aromatisé Crêpe fraîche sucrée 

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO