

# MENU

SEMAINE 09 DU 25 FÉVRIER AU 01 MARS 2019

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOU FLEUR EN SALADE*	CAROTTES*	SALADE DE POIS CHICHES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BETTERAVES EN SALADE
ROTI DE DINDE	CHIPOLATAS GRILLÉES	FRICASSÉE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER* RECETTE DU CHEF	DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
SEMOULE	LENTILLES	POELÉE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET	RIZ AU BEURRE*
SAINT MORET	MINI BUCHETTE CHÈVRE	VELOUTÉ AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT
FLAN NAPP CARAMEL	FRUIT	FRUIT*	DONUT SUCRÉ	YAOURT AROMATISÉ

*Chaque semaine un met bio est proposé \**

# MENU

**SEMAINE 08 DU 18 AU 22 FÉVRIER 2019**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>DUO DE CRUDITÉS</b>	<b>SAUCISSON SALAMI</b>	<b>MACÉDOINE MAYONNAISE*</b>	<b>TABOULÉ*</b>	<b>ŒUF VINAIGRETTE</b>
<b>MIGNONETTE AGNEAU SAUCE BARBECUE</b>	<b>BŒUF AUX OLIVES*</b>	<b>BOUDIN</b>	<b>MANCHONS DE POULET</b>	<b>DOS DE COLIN SAUCE BASILIC</b>
<b>SEMOULE*</b>	<b>CAROTTES AU BEURRE</b>	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>BRUNOISE DE LÉGUMES</b>	<b>CHOU FLEUR À LA CRÈME</b>
<b>COMPOTE</b>	<b>SAINT PAULIN</b>	<b>YAOURT NATURE SUCRÉ*</b>	<b>CHOU VANILLE</b>	<b>FROMAGE*</b>
<b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>	<b>FRUIT</b>	<b>FLAN CHOCOLAT</b>	<b>PETIT SUISSE SUCRÉ</b>	<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>

**Chaque semaine un mets bio est proposé \***

# MENU

SEMAINE 07 DU 11 AU 15 FÉVRIER 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACÉDOINE EN SALADE*	TABOULÉ	CÈLERI REMOULADE	SALADE DE TOMATES MAÏS	LENTILLES VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	CUISSE DE POULET PERSILLÉS*	OMELETTE AU FROMAGE	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE	POISSON BLANC PANÉ
HARICOTS BLANCS	CAROTTES AU BEURRE	HARICOTS VERTS*	PLAT COMPLET	BRUNOISE DE LÉGUMES
MINI BUCHETTE DE CHÈVRE	CHANTENEIGE	ÉDAM	GOUDA*	FRUIT*
LIÉGOIS CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT	ÉCLAIR CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ

Chaque semaine un mets bio est proposé \*

# MENU

SEMAINE 06 DU 04 AU 08 FÉVRIER 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE* DE HARICOTS VERTS	SALADE DE BLÉ	PÂTES MARCO POLO	CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES EN SALADE
LASAGNES BOLOGNAISE	COLIN Á L'ESPAGNOLE	ROTI DE DINDE	SPAGHETTI CARBONARA*	BRANDADE PARMENTIERE RECETTE DU CHEF
PLAT COMPLET	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS*	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC SUCRE VANILLÉ	GOUDA*	YAOURT NATURE SUCRÉ	ÉDAM
FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT	COMPOTE POMME FRAISE	FRUIT*

Chaque semaine un met bio est proposé \*

# MENU

**SEMAINE 05 DU 28 JANVIER AU 01 FÉVRIER 2019**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>DUO DE RAPÉS</b>	<b>SALADE DE MAÏS</b>	<b>SALADE MICHEL</b>	<b>CAROTTES RAPÉES</b>	<b>BETTERAVES EN SALADE*</b>
<b>BURGER DE BŒUF SAUCE BARBECUE</b>	<b>SAUCISSE FRANCFORT</b>	<b>QUICHE LORRAINE SALADE</b>	<b>SAUTÉ DE POULET*</b>	<b>DOS DE COLIN AU BEURRE</b>
<b>COQUILLETES*</b>	<b>COURGETTE À LA CRÈME</b>	<b>PLAT COMPLET</b>	<b>POMMES DUCHESSES</b>	<b>BLÉ AU BEURRE</b>
<b>TOMME</b>	<b>FRUIT*</b>	<b>ÉDAM*</b>	<b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>RONDELÉ</b>
<b>FLAN NAPPÉ CARMEL</b>	<b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b>	<b>FRUIT</b>	<b>COMPOTE</b>	<b>CRÈPE</b>

*Chaque semaine un mets bio est proposé \**

# MENU

**SEMAINE 04 DU 21 AU 25 JANVIER 2019**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENREDI</b>
TABOULÉ*	CHOU BLANC VINAIGRETTE	SALADE VERTE JAMBON	CONCOMBRES VINAIGRETTE*	CRÈPE FROMAGE
SAUTÉ DE DINDE CHAMPIGNONS	PAËLLA RECETTE DU CHEF	BŒUF AUX DEUX LÉGUMES*	BURGER DE BŒUF	DOS DE COLIN SAUCE ROMARIN CITRON
HARICOTS PLATS	PLAT COMPLET	POÉLÉE DE LÉGUMES	COQUILLETES BEURRE	CHOU FLEUR AU BEURRE*
BOURSIN NATURE	YAOURT NATURE SUCRÉ*	VACHE PICON	DONUT SUCRÉ	FRUIT
FRUIT	BISCUIT	CRÈME DESSERT CAMEL	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ

*Chaque semaine un met bio est proposé \**

# MENU

**SEMAINE 03 DU 14 AU 18 JANVIER 2019**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE DÉS DE FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE FRAICHEUR	CAROTTES RAPÉES
SAUCISSES DE TOULOUSE GRILLÉES	DOS DE COLIN AU FOUR	SPAGHETTI BOLOGNAISE* RECETTE DU CHEF	SAUTE DE PORC AU CURRY	MANCHONS DE POULET
LENTILLES*	PRINTANIÈRE LÉGUMES	PLAT COMPLET	TORTI AU BEURRE *	PURÉE DE PETITS POIS
ÉDAM	COMPOTE POMME*	TOME	CHOU VANILLE	FRUIT*
FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	LIÉGOIS CHOCOLAT	PETIT FILOU AUX FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRÉ

*Chaque semaine un met bio est proposé \**

# MENU

**SEMAINE 02 DU 07 AU 11 JANVIER 2019**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
CAROTTES RAPÉES	CHOU BLANC VINAIGRETTE*	SALADE PÂTES MAÏS	SALADE VERTE CROUTONS	CÈLERI REMOULADE
SAUTÉ DE PORC CAMEL	COLIN SAUCE HOLLANDAISE	POULET ROTI AU JUS	TAJINE DE BŒUF*	BURGER DE BŒUF
RIZ AU BEURRE	BOULGOUR	POÉLÉE DE LÉGUMES	POMMES NOISETTES	BLÉ AU BEURRE*
CAMEMBERT*	BRIOCHE DES ROIS	FROMAGE BLANC VANILLE	RONDELÉ	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT*	COMPOTE POMME	VELOUTÉ FRUITS

*Chaque semaine un met bio est proposé \**