

MENUS DU 8 AU 12 JANVIER 2018

Lundi 8 janvier

Œufs mayonnaise
Cordon bleu/Petit pois, carottes
Fromage blanc sucré
Palets breton (biscuit)



Mardi 9 janvier

Potage
Emincé de bœuf Stroganoff/Purée de potiron
Chanteneige
Fruit de saison

Jeudi 11 janvier

Carottes râpées
Roti de porc sauce charcutière/Lentilles
Saint Paulin
Galette des Rois



Vendredi 12 janvier

Cervelas
Gratiné de poisson au fromage/Pâtes
Mini Babybel
Compote pomme, poire

MENUS DU 15 AU 19 JANVIER 2018

Lundi 15 janvier

Salade de pommes de terre, tomates et œufs
Roti de volaille fromager/Haricots verts
Yaourt aromatisé
Génoise, crème anglaise



Mardi 16 janvier

Potage poireaux, pommes de terre
Kefta de boulettes de bœuf/Frites
Camembert
Fruit de saison

Jeudi 18 janvier

Carotte, céleri rémoulade
Emincé de porc à la lyonnaise/Coquillettes
Saint Nectaire
Compote pomme, abricot

Vendredi 19 janvier

Salade de pâtes au thon
Poisson pané/Chou-fleur béchamel
Leerdammer mini
Mousse au chocolat

MENUS DU 22 AU 26 JANVIER 2018

Lundi 22 janvier

Saucisson à l'ail
Emincé de volaille Napolitaine/Macaronis
Boursin
Yaourt pulpé

Mardi 23 janvier

Betteraves vinaigrette
Steak haché, sauce barbecue/Purée de haricots
verts
Cœur de Neuchâtel
Nappé caramel

Jeudi 25 janvier

Repas Montagnard

Salade verte
Raclette
Compote de pommes
Biscuit de Savoie

Vendredi 26 janvier

Velouté de carottes
Dos de colin meunière/Riz

Pyrénées
Fruit de saison



MENUS DU 29 JANVIER AU 2 FEVRIER 2018

Lundi 29 janvier

Carottes râpées

Jambon grillé, sauce tomate/Lentilles

Yaourt aromatisé

Blondie aux fruits rouges

Mardi 30 janvier

Salade piémontaise

Nuggets de bœuf, ketchup/Pâtes

Vache qui rit

Liégeois au chocolat



Jeudi 1^{er} février

Potage à la tomate

Blanquette de volaille aux p'tits légumes/Brocolis, carottes

Emmental

Fruit de saison



Vendredi 2 février

Salade coleslaw

Tandoori dos de colin/Semoule

Petit suisse sucré

Crêpe au sucre

MENUS DU 5 AU 9 FEVRIER 2018

Lundi 5 février

Salade de pâtes au surimi

Escalope de volaille, Vallée d'Auge/Petit pois, carotte

Chanteneige

Mousse au chocolat

Mardi 6 février

Potage

Roti de porc, sauce Diable/Pommes noisette

Buchette

Fruit de saison



Jeudi 8 février

Concombre

Hachis Parmentier

Petit suisse aromatisé

Gâteau au yaourt « maison »

Vendredi 9 février

Œufs mayonnaise

Blanquette de poisson thym, citron/Beignets de brocolis

Yaourt pulpé

Gaufrette Quadro



MENUS DU 12 AU 16 FEVRIER 2018

Lundi 12 février

Pamplemousse

Saucisse de Toulouse/Purée de carottes

Carré de l'Est

Compote pomme, banane



Mardi Gras/Nouvel An Chinois

Mardi 13 février

Potage au potiron

Emincés de bœuf Thai/Riz

Saint Paulin

Beignet aux pommes

Jeudi 15 février

Salade du chef

Fricassée de volaille chasseur/Frites

Tome blanche

Fruit de saison

Vendredi 16 février

Carottes râpées

Poisson panée/Chou-fleur béchamel

Yaourt aromatisé

Cake pépites de chocolat



MENUS DU 19 AU 23 FEVRIER 2018

Lundi 19 février

Potage

Paupiette de veau forestière/Haricots blancs

Fondue Président

Fruit de saison

Mardi 20 février

Saucisson à l'ail

Roti de volaille, sauce amourette crème citron /Tortis

Buchette

Liégeois vanille



Jeudi 22 février

Carotte, céleri mayonnaise

Civet de porc/Riz

Brie

Compote pomme, poire

Vendredi 23 février

Œuf mayonnaise

Dos de colin crème de curry/Semoule

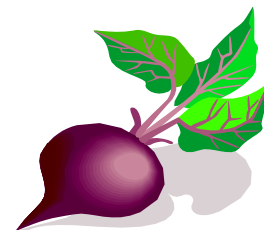
Yaourt sucré

Gâteau au pommes « maison »

MENUS DU 12 AU 16 MARS 2018

Lundi 12 mars

Betteraves vinaigrette
Cordon bleu/Petit pois, carottes
Camembert
Fruit de saison



Mardi 13 mars

Taboulé
Steak haché, sauce barbecue/Haricots verts
Gouda
Liégeois chocolat

Jeudi 15 mars

Tomates
Jambon braisé, sauce dijonnaise/Frites
Yaourt sucré
Brownies chocolat spéculos



Vendredi 16 mars

Salades coleslaw
Gratin de poisson curcuma et haricots rouges /Riz
Kiri
Dany vanille