



MENU JANVIER 2019

Viande bovine d'origine Française

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Semaine 1	07-janv.	08-janv.	09-févr.	10-janv.	11-janv.
Du 07 au 11 Janvier	Feuilleté tartiflette Oeufs farcis chimay Purée de panais Yaourt nature	Carottes râpées Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal / Poire au four	Concombre à la crème Cordon bleu maison Haricot vert à la tomate Comté / Brioche	Maquereau à la moutarde et aux épices Rôti de veau Tagliatelles Pomme	Betterave jacqueline Colin sauce américaine Purée de carottes Semoule de lait
Semaine 2	14-janv.	15-janv.	16-janv.	17-janv.	18-janv.
Du 14 au 18 Janvier	Rillettes de thon Emincé de dinde à la tomate Crumble de courgettes St nectaire / Pomme	Céleri au bacon Longe de porc Flageolets Edam / crème dessert chocolat	salade verte au surimi Pot au feu Pomme vapeur Camenbert / Tarte aux pommes	Concombre au fromage blanc Hachis parmentier Salade verte Gruyère / crème maison au chocolat	Taboulé au jambon Carbonade mexicaine Poêlée aux 4 légumes Gouda / Poires
Semaine 3	21-janv.	22-janv.	23-janv.	24-janv.	25-janv.
Du 21 au 25 Janvier	Frisée aux croûtons Steack haché sauce au poivre Frites Crumble pommes et bananes	Velouté ou crème Dubarry Dos de colin au beurre blanc Riz pilaf Fromage blanc / Clémentine	Betteraves / pommes / surimi Cordon bleu maison Jardinière de légumes Riz au lait	Potage de légumes Sauté d'agneau Purée de pois cassés Orange	Pamplemousse Paëlla Chèvre / Pêche au sirop
Semaine 4	28-janv.	29-janv.	30-janv.	31-janv.	
Du 28 au 31 Janvier	Rillettes aux 2 saumons Poulet rôti Haricots verts à l'ail Fromage fondu à tartiner / Ananas	Carottes râpées mimolette et raisins secs Côte de porc Macaronis Morbier / Crème dessert caramel	Tarte à la citrouille Saumon mariné Pomme vapeur Yaourt nature	Céleri rémoulade Pot au feu Riz Tomme / Compote de pommes	

