

MENUS DU 14/01 AU 01/03 /2019

SEMAINES				
<u>SEMAINE 1</u> <u>DU 14/01 AU 18/01/2019</u>	Salade de lentilles ou de pois chiches Cuisse de poulet Poêlée ratatouille Fromage bio Fruit	Salade asiatique Nem Riz cantonnais Yaourt Fruits exotiques au sirop	Salade verte (P. locale) lardons Lasagnes au bœuf maison Petits suisses aromatisés Compote	Potage maison Poisson meunière Poêlée méridionale Fromage Fruit bio
<u>SEMAINE 2</u> <u>DU 21/01 AU 25/01/2019</u>	Carottes râpées bio/concombres Chili con carne Tortilla Fromage Fruit au sirop	<u>MENU ALLEMAND</u> Salade de choux rouges currywurst Frites Fromage Beignet au chocolat	Salade verte (P. locale) croûtons Paëlla maison Fromage blanc Pomme au four maison	Pizza / bruschetta maison Filet de cabillaud sauce Normande Gratin de brocolis ou de courgettes Fromage Fruit bio
<u>SEMAINE 3</u> <u>DU 28/01 AU 01/02/2019</u>	Macédoine / betteraves Paupiette de veau aux olives Printanière de légumes Fromage Compote de pommes bio	Courgettes râpées/navets râpés Veau à la financière maison Bouchée à la reine Yaourt Fruit	Salade à la Grecque Moussaka maison Fromage Fruit Crêpe maison	Charcuterie Pavé de saumon à l'oseille Blé / Tomate provençale maison Yaourt Fruit
<u>SEMAINE 4</u> <u>DU 04/02 AU 08/02/2019</u>	Salade composée de riz bio Brouillade d'œufs Duo de haricots Fromage Compote	Salade Niçoise Osso bucco de veau Pommes de terre sautées Fromage Cocktail de fruits au sirop	Salade verte (P. locale) Côte de palmiers Pâtes à la bolognaise/ pâtes à la carbonara Yaourt bio Fruit bio	Taboulé de saison Duo de poisson en gratin Poêlée de légumes Fromage Fruit
<u>SEMAINE 5</u> <u>DU 25/02 AU 01/03/2019</u>	Salade verte thon (P. locale) Cappelletti sauce tomate Fromage Fruit bio	Salade verte maïs (P. locale) Daube à la Niçoise maison Carottes sautées bio Fromage Fruit	Salade verte fêta (P. locale) Rôti de porc sauce tandoori Gratin dauphinois Yaourt Cocktail de fruits au sirop	Velouté de potiron Poisson pané Petits pois à la paysanne Fromage Fruit bio et biscuit

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus en cas de problèmes techniques liés aux marchés, ou selon l'offre locale

Le pain servi quotidiennement provient de 2 boulangeries artisanales.

Les crudités, fruits et légumes servis proviennent de culture locale, ou bio, aussi souvent que cela est possible (spécifié sur le menu affiché au self)