

Menus du 08 Janvier au 12 Janvier 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 08/01	MARDI 09/01	MERCREDI 10/01	JEUDI 11/01	VENDREDI 12/01
Entrées au choix	Terrine de campagne Œuf dur mayonnaise dosette (+10g)	Carottes râpées et maïs Batavia aux châtaignes et noix	Nems	Avocat vinaigrette Salade d'endives, croûtons, œuf	Salade de riz aux dés de jambon Potage St germain aux croûtons
Viandes et légumes	Sauté de volaille Carottes au cumin	Filet de truite au beurre blanc Riz créole	Omelette nature Chou-fleur sautés	Rôti de porc au thym Frites	Estouffade Bourguignonne Bonduelle la jardinière
Fromages	Bleu ind	Camembert multiportion	Crème Yabon vanille/chocolat/praliné	Cantafrais	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Pomme Kiwi	Liégeois café Liégeois vanille	Clémentines Pomme	Compote pomme AGB (coupelle)	Couronne des rois Védère (toutes)

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Véronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR

Madame Fabienne CASCARRA

Menus du 15 Janvier au 19 Janvier 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 15/01	MARDI 16/01	MERCREDI 17/01	JEUDI 18/01	VENDREDI 19/01
Entrées au choix	Salade coleslow Salade verte et surimi	Feuilleté hot dog	Emincé d'avocats Chou chinois mimolette	Wrap crudités Carottes râpées et maïs	Surimi mayonnaise Pêche au thon
Viandes et légumes	Spaghetti bolognaise	Poisson du jour sauce aux épices du soleil Bonduelle légumes du soleil	Rôti de veau au jus Flageolets aux oignons	Saucisse de Toulouse Haricots verts au jus	Sauté de volaille au curry Coquillettes au beurre
Fromages	Chevretime Président 20g	Tomme noire Président 20g	Fromage blanc au rapadura	Comté ind	Brie Bridel
Desserts au choix	Purée 4 fruits AGB (coupelle)	Pomme Oranges	Pommes au four	Crêpe fourrée chocolat	Poire banane

AB : Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Véronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

Madame Claude LANG-SALVADOR

La Gestionnaire,

Madame Fabienne CASCARRA

Menus du 22 Janvier au 26 Janvier 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 22/01	MARDI 23/01	MERCREDI 24/01	JEUDI 25/01	VENDREDI 26/01
Entrées au choix	Avocat vinaigrette Salade de mâche, pomme, noix et fromage du Pays	Potage poireaux / pommes de terre Macedoine et œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne Rosette	Betteraves crues émincées et salade verte Céleri branche haché vinaigrette	Salade de riz, carottes, chou blanc, emmental
Viandes et légumes	Paupiette de veau Pommes allumettes	Omelette fines herbes Poêlée de légumes et mini penne (60% et 40%)	Poisson du jour sauce Dieppoise Carottes bâtonnets à l'ail	Sauté de bœuf aux carottes Pâtes au beurre	Brochette de poisson sauce Bordelaise Bonduelle la champêtre
Fromages	Fromage blanc sucré 20%	Bleu ind	Camembert multiportion	Cantafrais	Tomme noire Président 20g
Desserts au choix	Compote pomme AGB (coupelle)	Brownies	Clémentines Kiwi	Cocktail de fruits exotiques	Oranges Poire

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Véronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR

Madame Fabienne CASCARRA

Menus du 29 Janvier au 02 Février 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 29/01	MARDI 30/01	MERCREDI 31/01	JEUDI 01/02	VENDREDI 02/02
Entrées au choix	Surimi mayonnaise dosette (+10g) Salade de pommes de terre à la strasbourgeoise	Chou blanc et gouda Pamplemousse - sucre	Wrap crudités	Canoe d'endive au thon Salade de jeunes pousses au chèvre chaud	Potage de légumes mixés pêche au thon
Viandes et légumes	Lomo Lentilles mijotées	Poulet rôti Ratatouille niçoise	Cheeseburger Frites	poisson du jour / citron Lyonnaise	Couscous (sans merguez) semoule aux raisins
Fromages	Brie Bridel	Chanteneige	Fromage blanc sucré 20%	Saint- Paulin 20g Président	Fruits pâtisseries panachés La Laitière
Desserts au choix	Clémentines banane	Crème dessert Mamie nova 100g caramel, vanille, chocolat, praliné, café	Pommes au four	Beignet chocolat	Pomme Oranges

AB : Produits BIO : Recettes Maison : Produits locaux

Menus validés par Madame Véronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR

Madame Fabienne CASCARRA

Menus du 05 Février au 09 Février 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 05/02	MARDI 06/02	MERCREDI 07/02	JEUDI 08/02	VENDREDI 09/02
Entrées au choix	Carottes râpées à l'échalotes coleslaw Sauce fromage blanc ciboulette	Œuf dur mayonnaise dosette (+10g) Salade verte, œuf, lardons	Pissaladière	Wrap crudités Pamplemousse - sucre	Taboulié à l'orientale Salade de pâtes, tomates, poivrons
Viandes et légumes	Filet de poulet pané Coquillettes au beurre	Cabillaud provençale (oignons poivrons, tomates) Risotto de légumes (60% leg 40% fec)	Brochettes de porc au jus Haricots beurrés au jus	Emincé de Veau aux poivrons Frites	Fricadelles de bœuf (P/L 1,15) Printanière de légumes
Fromages	Chevretime Président 20g	Rondelé poivre 16,6g	Babybel	Fromage blanc sucré 20%	Chanteneige
Desserts au choix	Iles flottantes 100g Les Entremets	Clémentines Pomme	Poire Oranges	Compote pomme AGB (coupelle)	Clémentines banane

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Véronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR

Madame Fabienne CASCARRA

Menus du 12 Février au 16 Février 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 12/02	MARDI 13/02	MERCREDI 14/02	JEUDI 15/02	VENDREDI 16/02
Entrées au choix	Oeuf dur vinaigrette Jambon blanc	Avocat au surimi Betteraves crues et emmental	Salade d'endives aux raisins noirs	Potage cultivateur Chou bicolore et edam	Feuilleté hot dog Quiche lorraine (enfonceur fournisseur)
Viandes et légumes	Nuggets de poisson Purée de potiron	Fusilli à la Carbonara ou amatriciana si lardons	Escalope de volaille au miel	Carbonnade Flamande Carottes au jus	Filet de truite meunière bonduelle la paysanne
Fromages	Fruits patisseries panachés La Laitière	Brie Bridel	Fromage des Pyrénées	Fromage blanc 20% au coulis de fruits rouge	Camembert multiportion
Desserts au choix	Pomme Clémentines	Cocktail de fruits	Muffin chocolat	Clafoutis Brake 7914	Kiwi Pomme

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Veronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR

Madame Fabienne CASCARRA