# Menus du 06 Janvier au 10 Janvier 2020

Le menu peut être modifié suivant la livraison

| | LUNDI 06/01 | MARDI 07/01 | MERCREDI 08/01 | JEUDI 09/01 | VENDREDI 10/01 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées au choix | Quiches<br>Pizza | Carottes râpées et fêta<br>Salade verte aux noix | Endives aux noix<br>Chou rouge et maïs | Avocat sauce cocktail<br>Betteraves rouges crues | Salade de pâtes oignons, jeunes pousses, jambon, ciboulette<br>Chou rouge, pommes de terre, maïs |
| Plat principal | Escalopes viennoises<br>Jardinière de légumes au beurre | Filet de hoki pané<br>Riz aux raisins secs | Omelette fines herbes<br>Piperade | Brochette de dinde à la tomate<br>Frites | Steak grillé à l'échalote<br>Carottes au curry |
| Produits laitiers | Fromage | Camembert bio<br>Cœur de dame | Crème dessert caramel | Petits suisses<br>Yaourt à boire | Chante neige<br>Boursin |
| Desserts au choix | Clémentines<br>Pomme | Liégeois chocolat<br>Liégeois café | banane<br>Kiwi | Galette des rois<br>Fruits | Eclair chocolat<br>Crumble aux pommes maison |

: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

# Menus du 06 Janvier au 10 Janvier 2020

Le menu peut être modifié suivant la livraison

| | LUNDI 06/01 | MARDI 07/01 | MERCREDI 08/01 | JEUDI 09/01 | VENDREDI 10/01 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées au choix | Salade de gésiers confits | Mousse de canard | Salade composée | Salade de pommes de terre et mimolette | |
| Plat principal | œufs brouillés<br>Pommes de terre sautées | Blanc de poulet au jus<br>Salsifis persillés | Escalope de veau Milanaise<br>Blé aux petits légumes | Filet de hoki pané<br>Carottes au curry | |
| Produits laitiers | Yaourt aromatisé | Chaumes | Fromage blanc au coulis de fruits rouge | Mousse au chocolat | |
| Desserts au choix | Pommes | banane | Crêpes au chocolat | Clémentines | |

: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

# Menus du 13 Janvier au 17 Janvier 2020







**Le menu peut être modifié suivant la livraison**



| | LUNDI 13/01 | MARDI 14/01 | MERCREDI 15/01 | JEUDI 16/01 | VENDREDI 17/01 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Entrées au choix** | Jambon blanc<br>Surimi mayonnaise | Feuilleté hot dog<br>Quiche lorraine | Céleri râpé au surimi<br>Salade verte, croûtons et emmental | Taboulé aux fruits secs<br>Salade de riz crevettes ananas oignons avocats | Betteraves mimosa<br>Macédoine mayonnaise |
| **Plat principal** | Cuisse de poulet rôtie<br>Gratin de pommes de terre et courgettes | Filet de hoki pané<br>Haricots verts au jus | Escalope de veau Milanaise<br>Flageolets aux oignons | Saucisse de Toulouse<br>Purée de légumes | Macaronis et bolognaise de légumes Bio maison |
| **Produits laitiers** | Chanteneige<br>Brie Bridel | Chamois d'or<br>Pavé d'affinois | Fromage blanc au coulis de framboise | Comté<br>Brebiscrème | Flamby vanille/nappé caramel<br>Crème dessert chocolat |
| **Desserts au choix** | Compote pomme cassis<br>Duo de fruits cuits | banane<br>Kiwi | Ananas au sirop en morceaux | Doonuts<br>Tarte citron | Pomme<br>Clémentines |

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

**Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état**

# Menus du 13 Janvier au 17 Janvier 2020







**Le menu peut être modifié suivant la livraison**



| | LUNDI 13/01 | MARDI 14/01 | MERCREDI 15/01 | JEUDI 16/01 | VENDREDI 17/01 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Entrées au choix** | Artichauts farcis au thon | Salade composée (croûton, maïs, tomates) | Salade de riz, carottes, chou blanc | Rosette | |
| **Plat principal** | Nuggets plein filet de poulet<br>Poêlée de légumes et mini penne | Chipolatas grillé<br>Pommes dauphines | Pizza<br>Salade verte vinaigrette | Steak haché grillé<br>Purée | |
| **Produits laitiers** | Liégeois chocolat | Camembert | Yaourt nature sucré | Yaourt aux fruits | |
| **Desserts au choix** | Fruits | Liégeois aux fruits Andros | banane | Kiwi | |

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

**Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état**

# Menus du 20 Janvier au 24 Janvier 2020







**Le menu peut être modifié suivant la livraison**



| | LUNDI 20/01 | MARDI 21/01 | MERCREDI 22/01 | JEUDI 23/01 | VENDREDI 24/01 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées au choix | Carottes râpées à l'échalotes<br>Céleri rémoulade et mimolette | Chou bicolore et edam<br>Salade verte au chèvre | Chorizo<br>Pâté de campagne | Emincé d'endives, dés de jambon<br>Radis - beurre | Pommes de terre, carottes, olives, féta<br>Salade mexicaine |
| Plat principal | Paupiette de veau<br>Frites | Galette soja épinards emmenthal<br>Duo de brocolis et pomme de terre au jus | Filet de lieu à la provençale<br>Carottes à la crème | Carbonnade Flamande<br>Coquillettes au beurre | Nuggets plein filet de poulet<br>Poêlée de légumes |
| Produits laitiers | Petit suisse aromatisé<br>Petit suisse nature | Babybel<br>Chante neige | Camembert | Babybel<br>Chante neige | Cœur de dame Président 20g<br>Chaumes |
| Desserts au choix | Cocktail de fruits<br>Compote poire | Pommes<br>poire | pomme de la Barousse | Eclair chocolat & café<br>Fruits de saison | Clémentines<br>Kiwi |

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

**Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état**

# Menus du 20 Janvier au 24 Janvier 2020







**Le menu peut être modifié suivant la livraison**



| | LUNDI 20/01 | MARDI 21/01 | MERCREDI 22/01 | JEUDI 23/01 | VENDREDI 24/01 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées au choix | Crêpe au fromage | Salade de pousse d'épinards et emmental | Wrap de crudités de saison au fromage des Pyrénées | Endives Alice et édam | |
| Plat principal | Tranche de gigot à la plancha<br>Haricots verts au jus | Poisson du jour frais sauce Bordelaise<br>Riz aux légumes | Jambon au MADÈRE<br>Purée | Omelette nature<br>Piperade | |
| Produits laitiers | Cœur de nonnette | Yaourt nature brassé | Tomme noire | Crêpe fourrée chocolat | |
| Desserts au choix | Clémentines | Fruits | Cocktail de fruits | Petits suisses | |

: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

**Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état**

# Menus du 27 Janvier au 31 Janvier 2020







**Le menu peut être modifié suivant la livraison**



| | LUNDI 27/01 | MARDI 28/01 | MERCREDI 29/01 | JEUDI 30/01 | VENDREDI 31/01 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Entrées au choix** | Œuf dur mayonnaise<br>Surimi vinaigrette | Duo de radis noir et carottes râpées<br>Salade Antillaise fêta | Chou bicolore et edam<br>Wrap crudités de saison | Pamplemousse - sucre<br>Endives, croûtons et emmental | Radis - beurre<br>Champignons au citron |
| **Plat principal** | Cuisse de poulet rôtie<br>Frites | Escalope de porc persillée<br>Chou-fleur gratinés | Chili légumes et tortilla de blé maison<br>Riz au beurre | Poisson du jour enrobage meunière<br>Piperade | Gigot, épaule rôti<br>Flageolets et carottes |
| **Produits laitiers** | Boursin ail et fines herbes<br>Comté | Port salut<br>Carré président | Fromage blanc sucré | Saint- Paulin<br>Tomme noire | Danette chocolat<br>Danette caramel |
| **Desserts au choix** | banane<br>Pomme | Crème dessert chocolat<br>Crème dessert vanille | Compote + biscuit | Brownie<br>Doonuts | banane<br>Pomme |

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

**Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état**

# Menus du 27 Janvier au 31 Janvier 2020







**Le menu peut être modifié suivant la livraison**



| | LUNDI 27/01 | MARDI 28/01 | MERCREDI 29/01 | JEUDI 30/01 | VENDREDI 31/01 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Entrées au choix** | Taboulé d'hiver | Salade de haricots verts et edam | Avocat vinaigrette | Betteraves rouges crues | |
| **Plat principal** | Brochette de julienne citron<br>Epinards à la crème | Escalope de veau grillée, poêlée<br>Pommes de terre boulangères | Chipolatas grillé<br>Carottes bâtonnets et pommes de terre à la crème | Pâtes bio Odyssée d'engrain et bolognaise de légumes | |
| **Produits laitiers** | Bombel | Croc'lait | Caprice des dieux | Petit suisse aromatisé | |
| **Desserts au choix** | Duo de fruits cuits | banane | Oranges | Pommes | |

**: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux**

**Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état**

# Menus du 03 Février au 07 Février 2020







**Le menu peut être modifié suivant la livraison**



| | LUNDI 03/02 | MARDI 04/02 | MERCREDI 05/02 | JEUDI 06/02 | VENDREDI 07/02 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Entrées au choix** | Salade d'endives pomme, noix et bleu<br>Duo de carottes et céleri et emmenthal | Taboulé aux fruits secs<br>Pomme de terre, dés d'avocat, olives | Cake au fromage maison<br>Feuilleté hot dog | Avocat au surimi<br>Salade au maïs | Œuf dur mayonnaise<br>Macédoine, œuf dur et mimolette |
| **Plat principal** | Boulettes de bœuf sauce tomate<br>Coquillettes au beurre | Hoki aux épices douces<br>Blettes et pommes de terre à la crème | Rôti de porc au thym<br>Brocolis gratinés | Sauté de veau aux olives<br>Frites | Galette boulgour/pois chiches/emmenthal à l'orientale<br>Risotto aux champignons |
| **Produits laitiers** | Chavroux<br>Carré | Crème dessert vanille<br>Flamby vanille/nappé caramel | Babybel | Yaourt à boire fraise<br>Yaourt nature sucré danone | Cœur de dame<br>Bombel |
| **Desserts au choix** | Iles flottantes<br>Liégeois chocolat | Kiwi<br>pomme de la Barousse | Clémentines | Compote pêche<br>Ananas au sirop en morceaux | Poire<br>Oranges |

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

**Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état**

# Menus du 03 Février au 07 Février 2020







Le menu peut être modifié suivant la livraison



| | LUNDI 03/02 | MARDI 04/02 | MERCREDI 05/02 | JEUDI 06/02 | VENDREDI 07/02 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées au choix | Feuilleté au fromage | Carottes râpées au thon | Salade de mâche, pomme et noix | Potage aux légumes variés + gruyère | |
| Plat principal | Galette soja épinards emmenthal<br>Gratin de chou-fleur aux pommes de terre | Bohémien de Bœuf<br>Pommes noisette | Blanc de poulet sauce basquaise<br>Riz pilaf | Filet de hoki pané<br>Carottes au cumin | |
| Produits laitiers | Crème dessert chocolat | Chamois d'or | Babybel | Liégeois | |
| Desserts au choix | Orange | Abricots au sirop | banane | Pomme | |

: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état