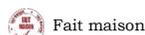




# MENU DU 28 JANVIER AU 1ER FEVRIER 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES (en supplément)</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	<b>MENU</b>	Salade verte
	Pomelos	Pomelos	Pomelos	<b>AUSTRALIEN</b>	Pomelos
<b>ENTRÉES (au choix)</b>	Tomates à la feta	Pâté de campagne	Avocat à la vinaigrette	Coleslaw ou Meat Pie (tourte à la viande)	Taboulé aux agrumes
	Concombre à la crème	Rosette/Museaux vinaigrette	Assiette de charcuteries	Garlic bread (pain à l'ail) ou crevettes à la plancha	Tarte au thon
<b>PLAT (au choix)</b>	Estouffade de bœuf	Escalope de dinde à l'indienne	Omelette à l'espagnol	Fish and chips	Filet de lieu à la bordelaise
	Aiguillettes de colin	Duo de poissons		Poulet parma (poulet mariné)	Calamars à la provençale
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	Haricots verts	Riz	Ratatouille	Légumes	Pommes de terre à l'anglaise
	Pomme de terre à la vapeur	Légumes à l'espagnol			
<b>PRODUITS LAITIERS (au choix)</b>	Camembert bio	Brie	Yaourt fermier	Cheesecake aux fruits	Bleu de cause
	Faisselle	Cantal	Yaourt nature bio	Crumble, pudding aux pommes	Yaourts nature bio ou aux fruits
<b>DESSERTS (au choix)</b>	Pêches au sirop/cocktail de fruits	Fruits de saison	Tarte aux fruits	Tarte aux noix	Nectarine
	Pomme au four		Compote	Biscuits ANZAC (cookies avec des noix)	Fraises au sirop



Fait maison



Les aliments (lait, viande, oeuf, pain..) viennent de fermes engagées avec Bleu-Blanc-Coeur.



Agriculture biologique



Produits frais

Le Principal,

J.-M. DAILLY

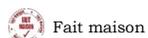
Le Gestionnaire,

J.-M. KOUTASSILA



# MENU DU 4 AU 8 FEVRIER 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES (en supplément)</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Pomelos	Pomelos	Pomelos	Pomelos	Pomelos
<b>ENTRÉES (au choix)</b>	Avocat mayonnaise	Œuf vinaigrette	Maquereaux à la moutarde	Rillettes de porc	Mâche aux noix / dés de feta
	Macédoine de légumes	Asperges au miel	Salade de maïs	Rillettes de thon	Coleslaw
<b>PLAT (au choix)</b>	Paupiette de veau	Blanquette dinde	Tagliatelles à la carbonara	Escalope de dinde milanaise	Côte de porc sauce charcutière
	Paupiette de saumon	Blanquette de poissons	Salade	Colin d'Alaska	Steak végétarien
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	Pommes de terre sarladaises	Riz créole		Blettes à la crème	Pennes
	Petits légumes	Haricots verts		Boullgour	Épinards
<b>PRODUITS LAITIERS (au choix)</b>	Yaourt bio / Kiri / samos	Chavroux	St nectaire	Vache qui rit	Faisselle
	Yaourt nature	Yaourt bio	Tomme blanche	Petit suisse	Brie de Meaux
<b>DESSERTS (au choix)</b>	Gâteau de riz	Clémentine	Raisin	Orange	Tarte aux fruits
	Poire	Banane	Pomme Granny	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat



Fait maison



Les aliments (lait, viande, œuf, pain...) viennent de fermes engagées avec Bleu-Blanc-Cœur.



Agriculture biologique



Produits frais

Le Principal,

J.-M. DAILLY

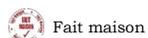
Le Gestionnaire,

J.-M. KOUTASSILA



# MENU DU 11 au 15 FEVRIER 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES (en supplément)</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Pomelos	Pomelos	Pomelos	Pomelos	Pomelos
<b>ENTRÉES (au choix)</b>	Tomates au basilic	Oeuf vinaigrette	Maquereaux à la moutarde	Salade jurassienne	Mâche aux noix / dés de feta
	Betteraves	Hareng pomme à l'huile	Salade de maïs	Salade de crudités	Coleslaw
<b>PLAT (au choix)</b>	Spaghettis bolognaise	Saucisse de Toulouse	Filet de langue	Navarin d'agneau	Pilons de poulet mariné
	Fruits de mer à la tunisienne	Steak de poisson blanc	Ratatouille	Brochette de poisson	Calamars à la plancha
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	Haricots plats	Lentilles verts du puy		Flageolets	Pommes de terre au four / crème de ciboulette
		Duo de choux braisés		Brocolis	Tomate au thym
<b>PRODUITS LAITIERS (au choix)</b>	Camembert	Tomme noire	Bleu	Petit filou	Cantal
	Yaourt nature	Yaourt bio	Yaourt nature	Faisselle	Yaourt bio
<b>DESSERTS (au choix)</b>	Yaourt aux fruits	Orange	Raisins	Orange	Mangue
	Pomme Pink lady	Gaufre au chocolat	Pomme Granny	Fruits au sirop	Flan caramel



Fait maison



Les aliments (lait, viande, œuf, pain...) viennent de fermes engagées avec Bleu-Blanc-Cœur.



Agriculture biologique



Produits frais

Le Principal,

J.-M. DAILLY

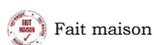
Le Gestionnaire,

J.-M. KOUTASSILA



# MENU DU 18 AU 22 FEVRIER 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES (en supplément)</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Pomelos	Pomelos	Pomelos	Pomelos	Pomelos
<b>ENTRÉES (au choix)</b>	Pâté en crouste	Salade de quinoa	Tomates mozzarella	Fond d'artichaut vinaigrette	Carottes râpées
	Rosette de Lyon	Poireaux vinaigrette		Tartare de surimi tortillas	Concombre
<b>PLAT (au choix)</b>	Escalope de dinde Wellington	Hachis Parmentier	Saumonette	Foie de veau	Poulet rôti
	Nuggets de poisson	Brandade		Thon	Filet de merlu
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	Farfalles	Salade	Riz pilaf	Pommes de terre en lamelles	Ebly
	Haricots à l'espagnole			Basquaise	Poêlée forestière
<b>PRODUITS LAITIERS (au choix)</b>	Roquefort	St Morêt	Kiri	Yaourt bio	Velouté nature
	Briquette de lait	Bleu de Bresse		Petit suisse	Fromage blanc
<b>DESSERTS (au choix)</b>	Tarte fine aux pommes	Kaki	Yaourt aux fruits	Poire au sirop	Orange
	Éclair chocolat	Pomme Golden		Raisins	Cocktail de fruits exotiques



Fait maison



Les aliments (lait, viande, œuf, pain...) viennent de fermes engagées avec Bleu-Blanc-Cœur.



Agriculture biologique



Produits frais

Le Principal,

J.-M. DAILLY

Le Gestionnaire,

J.-M. KOUTASSILA