

Semaine n°02 : du 7 au 11 Janvier 2019






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade arlequin	 <p>BONNE ANNEE 2019 ! Jeudi, on fête l'Epiphanie : celui ou celle qui aura la fève sera le roi ou la reine!</p>	Salade de blé exotique	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis bolognaise	Escalope de poulet		Sauté de dinde au jus	Filet de colin Pané
	***	Chou-fleur béchamel		Haricots verts persillés	Duo de carottes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	***		***	Mimolette
DESSERT	Clémentines	Orange 		Galette des Rois 	Kiwi 


TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES


Salade arlequin: p. de terre, poivron, maïs /
Salade de blé exotique: blé, tomate, ananas, maïs persil

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 14 au 18 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise		Céleris rémoulade	Saucisson sec
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Couscous		Nugget's de volaille	Filet de colin sauce crevettes
	Lentilles	***		Purée	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	***	Fondu président		Coulommiers	***
DESSERT	Yaourt aromatisé	Poire	Yaourt nature sucré BIO 	Flan nappé caramel	


Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio


Préciser la provenance

P.A. n°4



 Circuits courts/ Produits locaux

 maison  B bio

 A Alternatif



 **Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur vinaigrette	Concombre		Salade coleslaw	Salade de lentilles
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf	Marmite de poisson basquaise		Hachis parmentier	Jambon braisé
	Carottes en dés	Riz coloré		***	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	***		***	Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Barre bretonne	Kiwi		Crème dessert au chocolat	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise
Salade vendéenne: chou blanc, raisin

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette	<p>LE SAIS-TU ? La chandeleur, autrefois "Chandeleuse", se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. Son nom vient du mot "chandelle"</p>	Salade vendéenne	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au jus	Chili con carne		Chipolatas	Filet de colin sauce tomate
	Chou-fleur béchamel	Riz		Petits-pois cuisinés	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fraidou	***		***	Madeleine
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat		Crêpe de la Chandeleur	Compote de pommes



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°1



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES