



Période du 4 janvier au 8 janvier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	EPIPHANIE	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU Végé</b>			
Salade de haricots verts	Salade de mâche et croûtons	Champignons finement émincés à la ciboulette	Salade verte	Assiette de cervelas et cornichons <i>Roulé de surimi sauce basilic</i>
Poulet sauté  à la forestière	Penne aux haricots blanc noix de coco et paprika	Poisson blanc gratiné au fromage	Choucroute	Rôti de veau sauce miron-ton
Riz  safrané		Salsifi à l'ail		Epinards hachés à la crème
Brie	Fromage blanc aux fruits	Petit Louis	Mimolette	Yaourt nature sucré
Fruit local et	Fruit	Ananas au sirop	Galette des rois	Moelleux au chocolat

**Plats préférés des enfants**

**Innovation culinaire**









**Recettes développement durable**

**Recettes d'ici et d'ailleurs**

**elior**



Période du 11 janvier au 15 janvier

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b> 				
Crèmeux de betteraves 	Duo de Choux  sauce vinaigrette	Friand à la viande <i>Pizza au fromage</i>	Potage longchamps 	Salade verte
Riz façon chili  	Sauté de veau  sauce andalouse	Omelette sauce basquaise	Rôti de boeuf et sauce grand mère	Filet de limande meunière
	Pommes rissolées 	Carottes  ciboulette	Tortis	Choux romanesco persillés
Fromage fondu Président	Camembert 	Petit suisse sucré	Montboissier	Fromage blanc nature et sucre kg
Fruit	Compote de pommes 	Fruit 	 Liégeois à la vanille	Gâteau amande chocolat blanc crème de marron 

  
**Plats préférés des enfants**

  
**Innovation culinaire**

  
**Recettes développement durable**

  
**Recettes d'ici et d'ailleurs**

**elior** 



Période du 18 janvier au 22 janvier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS SAVOYARD	VENDREDI
Macédoine  et mayonnaise	Salade asiatique	Carottes râpées	Potage au potiron	Salade de lentilles
Escalope de poulet normande	Hoki aux huiles p�arfum�es au curry	Escalope de porc chasseur <i>Riz et achard de légumes</i>	Tartiflette aux lardons <i>Tartiflette sans porc</i>	Semoule  façon couscous
Farfalles	Julienne de légumes	Riz créole	 Salade verte	
Brie	Yaourt nature sucr�e	Fromage blanc nature et sucre kg	Petit moul�e ail et fines et herbes	Edam
Fruit	Eclair au chocolat	Fruit local	Roulé aux myrtilles	Fruit

LE JOUR DU

Plats pr ef er es des enfants

Innovation culinaire












Recettes d evveloppement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

elior



Période du 25 janvier au 29 janvier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS CAMPAGNARD	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU </b>			
Salade de haricots verts	Betteraves 	Crêpes jambon fromage <i>Crêpe au fromage</i>	Céleri rémoulade	Salade fantaisie
Sauté de dinde sauce diablo	Penne aux flageolets, poivrons curry 	Pavé de merlu aux condiments	Saucisse de Montbéliard <i>Quenelle nature  sauce forestière</i>	rôti de boeuf et sauce marengo
Ratatouille		Blettes braisées	Crozets aux champignons 	Carottes à la ciboulette
Coulommiers	Petit suisse aux fruits 	Petit cotentin nature	Saint Paulin	Yaourt brassé banane 
Fruit 	Fruit 	Tarte à la poire bourdaloue	Fruit	Moëlleux pomme cannelle 

  
**Plats préférés des enfants**

  
**Innovation culinaire**

  
**Recettes développement durable**

  
**Recettes d'ici et d'ailleurs**



