



Vos menus du mois de janvier 2019

Lundi

Du 7 au 11 janvier

Epiphanie

Khira raïta de **concombres**
Paupiette de saumon à la crème
Poireaux braisés et riz pilaf
Carré de l'Est à la coupe
Galette des rois



Du 14 au 18 janvier



Demi pamplemousse
Sauté de bœuf bio en goulash
Penne rigate
Carré frais
Compote de pomme et abricot



Du 21 au 25 janvier

Salade de **choux-rouges**
aux raisins
*Echine de porc sauce aux herbes
Cuisse de poulet aux herbes
Pommes de terre à la béchamel
Vache qui rit
Yaourt aromatisé



Du 28 janvier au 1er février



Betteraves au fromage blanc
Boulettes de bœuf à la tomate
Semoule
Camembert à la coupe
Pomme de saison



Mardi

****Potage de légumes**
Sauté de dinde bio sauce alsacienne
Haricots verts bio persillés
Yaourt à la fraise
Poire



Salade coleslaw
*Rôti de porc à la diable
Rôti de dinde à la diable
Purée hivernale
Coulommiers à la coupe
Velouté fruit

Bouillon aux petites perles
Cordon bleu
Ratatouille à la niçoise
Edam à la coupe
Orange



Mercredi

Carottes râpées à l'orange
*Jambon braisé sauce fermière
Jambon de dinde sauce fermière
Pilaf de boulgour
Fromage fouetté Madame Loik
Crème dessert au chocolat

Oeuf à la russe
Aiguillettes de poulet à l'ancienne
Choux-fleurs sauce mornay
Yaourt nature sucré
Clémentines



Salade de **tomates** et
cœurs de palmier
Ragoût de poisson à la crème
Riz créole
Petit suisse nature sucre
Ananas au sirop



Jeudi

*Salade piémontaise
Salade piémontaise
Emincé de rôti de veau sauce marengo
Jardinière de légumes au jus
Fromage fondu Le Fromy
Pomme de saison



Salade verte
*Knacks et ketchup
Knacks de volaille
Pommes frites au four
Pavé 3 provinces de Haute-Saône à la coupe
Liégeois à la vanille



La Savoie

Salade verte savoyarde
*Croziflette
Croziflette au jambon de dinde
Tomme blanche
Panacotta aux myrtilles



Lentilles bio en salade
Steack haché bio au jus
****Carottes persillées**
Fromage blanc nature
Banane



Vendredi

Salade de pâtes torti
***Tarte comtoise**
Tarte au fromage
Salade frisée
Mimolette à la coupe
Petit suisse aux fruits



*Pâté breton et cornichons
Médaille de canard et cornichons
Steack de colin provençale
Carottes à l'ail
Samos
Banane



****Blé en salade**
Sauté de bœuf bio à la stroganoff
Courgettes bio persillées
Bûche de chèvre
Kiwi



Céleri sauce cocktail
*Gratin de coquillettes au jambon et béchamel
Coquillettes au jambon de dinde en gratin
Carré Roussot à la coupe
Cake du chef au citron



*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette

** Ingrédient(s) principal(aux)
issu(s) de l'Agriculture Biologique



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Viande
française

