



Produit de saison

Agriculture biologique



Club innovation

Label Rouge



Viande de porc français



Agriculture raisonnée



Race à viande



Pêche responsable

**SCOLAIRE**

# Menu de la Semaine du

28 janvier 2019

au

1 février 2019

Bon   
appétit !

Le fruit et le légume du mois: Le Kiwi et Le Poireau









 **LUNDI**

**MARDI** 

**MERCREDI**

**JEUDI** 

**VENDREDI**  
Chandeleur

<b>ENTREE</b>	Salade iceberg aux croûtons Chou rouge vinaigrette	Tomates vinaigrette Radis beurre	Pizza au fromage	Macédoine mayonnaise Choux fleurs mayonnaise	 Potage de poireaux pommes de terre
<b>PLAT</b>	Saucisse de Toulouse + jus	Escalope de volaille vallée d'Auge 	Calamars à l'espagnole 	Rôti bœuf forestière	Colin sauce Curry 
	Hoki sauce citron 				
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz	Haricots verts à l'ail	Courgettes persillées	Giromonade 	Julienne de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Emmental Tomme grise	Edam Mimolette	Pyrénées Gouda	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	 Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	 Fruit de saison	Compote pommes abricots Compote pommes fraises	Crêpe au chocolat Crêpe à la pomme

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep ERBASI	Eric Poulain	Gwladys Royer



Produit de saison

Agriculture biologique



Club innovation

Label Rouge



Viande de porc français



Agriculture raisonnée



Race à viande



Pêche responsable

**SCOLAIRE**

Bon appétit !

# Menu de la Semaine du

4 février 2019

au 8 février 2019

Le fruit et le légume du mois: Le Kiwi et Le Poireau






**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<b>ENTREE</b>	Endives vinaigrette Céleri rémoulade	Sardine + citron	Potage Dubarry	Tomates vinaigrette Chou blanc vinaigrette	Betteraves Maïs Haricots verts Maïs
<b>PLAT</b>	Couscous au poulet	Steak haché sauce tartare	Pépité colin pané 3 céréales 	Rôti de veau au jus	Brandade de poisson
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Semoule / Légumes couscous	Carottes à l'estragon	Ratatouille	Tortis au pistou 	Salade iceberg
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	Vache Qui Rit Edam	Fromage blanc nature + sucre Fromage blanc aromatisé	Cantal Mimolette	Saint Paulin Emmental
<b>DESSERT</b>	 Fruit de saison	 Salade de fruits frais	Tarte Bourdaloue	 Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep ERBASI	Eric Poulain	Gwladys Royer



Produit de saison

Agriculture biologique



Club innovation

Label Rouge



Viande de porc français

Agriculture raisonnée



Race à viande



Pêche responsable

**SCOLAIRE**

Bon appétit !

# Menu de la semaine du

11 février 2019

au 15 février 2019

Le fruit et le légume du mois: Le Kiwi et Le Poireau

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<b>ENTREE</b>	Coleslaw Radis beurre	Saucisson sec cornichons R : œufs dur mayonnaise	Piémontaise Tortis 3 couleurs	Velouté tomate	Carottes râpées à l'orange Tomates ciboulette
<b>PLAT</b>	Escalope de volaille tandoori	Rôti de porc sauce américaine Tarte chèvre tomate basilic	Filet de colin doré au beurre	Boulettes de veau à l'italienne	Hoki sauce moqueca
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz blanc	Fondue de poireaux pommes de terre	Epinards béchamel	Petit pois carottes	Penne
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Tomme blanche Carré de l'est	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Mimolette Edam	Saint Paulin Tomme noire	Brie Coulommiers
<b>DESSERT</b>	Compote pommes framboises Compote pêches	Fruit de saison	Éclair vanille	Fruit de saison	Gélifié vanille Gélifié chocolat

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep ERBASI	Eric Poulain	Gwladys Royer



Produit de saison

Agriculture biologique



Club innovation

Label Rouge



Viande de porc français



Agriculture raisonnée



Race à viande



Pêche responsable

**SCOLAIRE**

Bon  **appétit !**








# Menu de la Semaine du

18 février 2019

au 22 février 2019

Le fruit et le légume du mois: Le Kiwi et Le Poireau



<b>ENTREE</b>	Crème de lentilles 	Salade Sydney (céleri, kiwi, salade iceberg, tomate, surimi) Coleslaw	Crêpes au fromage Crêpes aux champignons	Concombres vinaigrette Endives au gouda	Salade de pâtes Piémontaise
<b>PLAT</b>	Chili au thon	Emincé de poulet au jus	Filet de lieu sauce Dieppoise 	Carbonade flamande 	Filet colin pané + citron 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	...	Haricots verts	Purée Crécy	Riz pilaf	Chou-fleur sauce Mornay
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromy Camembert	Tomme grise Pyrénées	Fromage ail et fines herbes Demi sel	Fromage blanc nature + sucre Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre
<b>DESSERT</b>	 Fruit de saison	Donuts	Compote pommes Compote pommes bananes	 Fruit de saison	 Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep ERBASI	Eric Poulain	Gwladys Royer