

2018 / 2019	LUNDI 17 Décembre	MARDI 18 Décembre	MERCREDI 19 Décembre	JEUDI 20 Décembre	VENDREDI 21 Décembre	LUNDI 07 Janvier	MARDI 08 Janvier	MERCREDI 09 Janvier	JEUDI 10 Janvier	VENDREDI 11 Janvier
Entrée 1	Macédoine de légumes au thon et à la mayonnaise	Quiche lorraine (frais)	Salade de pomme de terre à la volaille	Repas de Noël	Salade provençale (haricot vert, dinde, poivron, tomate)	Trio de pomelos	Salade de betterave	Salade coleslaw	Salade d'endive aux dés de bleu	Carottes râpées citronnées
Entrée 2	Salade de chou blanc à l'emmental	Tarte aux poireaux (frais)			Salade de tomate au thon	Filet de sardine	Salade verte aux dés d'emmental		Œuf à la mayonnaise sur lit de salade verte	Pâté en croûte sur lit de salade et cornichons
Plat 1	Boulettes de boeuf sauce curry	Saucisse fumée	Tarte au tomate basilic		Escalope viennoise	Raviolis boeuf	Duo pilon de poulet et merguez à la sauce piquante	Omelette au fromage	Sauté de porc à l'ancienne	Cordon bleu
Plat 2	Filet de hoki pané	Paupiette du pêcheur sauce basilic			Calamars à la romaine sauce gribiche	Raviolis saumon	Falafels à la sauce piquante		Poisson pané	Filet de colin sauce basilic
Féculent	Gratin de pomme de terre	Riz	Salade verte		Pâtes		Semoule	Purée de potiron	Riz	Pommes de terre aux herbes
Légumes	Haricots verts	Chou-fleur à la Polonaise			Ratatouille		Légumes couscous	Salade verte	Carottes persillées	Poêlée de légumes
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier		Produit laitier selon stock	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert	Entremet	Fruit de saison	Dessert	Dessert selon stock de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	Dessert	Galette des rois	Fruit de saison	
2019	LUNDI 14 Janvier	MARDI 15 Janvier	MERCREDI 16 Janvier	JEUDI 17 Janvier	VENDREDI 18 Janvier	LUNDI 21 Janvier	MARDI 22 Janvier	MERCREDI 23 Janvier	JEUDI 24 Janvier	VENDREDI 25 Janvier
Entrée 1	Céleri rémoulade	Avocat au thon et à la mayonnaise	Macédoine de légumes au thon	Salade de champignon à la grecque	Pâté en croûte de volaille sur lit de salade verte	Pomelos au muscovado	Panais à l'orange	Salade de pomme de terre au surimi	Salade de betterave aux pommes	Salade d'endive aux croûtons
Entrée 2	Salade piémontaise à la dinde	Avocat à la vinaigrette		Salade de concombre à la menthe	Salade de mâche	Rosette sur lit de salade verte et cornichons	Salade mikado (tomate, poivron, oignon rouge, maïs, concombre)		Oeuf mayonnaise	Carottes râpées aux épices
Plat 1	Escalope de volaille sauce forestière	Côte de porc sauce charcutière	Raviolis maison boeuf	Boeuf Façon bourguignon	Cordon bleu	Lasagne boeuf	Saucisse de Montbéliard	Gratin de pâtes à la volaille	Blanquette de volaille	Boulettes d'agneau sauce du soleil
Plat 2	Omelette nature	Filet de poisson meunière	Raviolis maison légumes	Steak végétal	Suprême de colin sauce dieppoise	Lasagne légumes	Brochette de poisson pané		Blanquette de poisson	Tarte au tomate basilic
Féculent	Pâtes	Blé aux herbes		Riz	Pommes de terre persillées		Lentilles à l'ancienne maison		Riz	Semoule
Légumes	Brocolis à l'ail	Jeunes carottes aux épices	Salade verte	Ratatouille	Haricots verts	Salade verte	Carottes rondelles	Salade verte	Petits légumes	Courgettes à la provençale
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert	Entremet	Fruit de saison	Dessert	Pâtisserie	Fruit de saison	Salade de fruits et biscuit	Entremet	Dessert	Pâtisserie	Fruit de saison

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous réserve d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus validés en commission du 17-10-18

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation faite "Maison"



Viande de porc



Produit local



\*...\* merci de nous faire connaître le retour sur ces produits

Produits	Produits frais maison	Produits surgelés crus maison	Produits frais prêts à consommer
----------	-----------------------	-------------------------------	----------------------------------

Menu du nouvel an chinois										
2019	LUNDI 28 Janvier	MARDI 29 Janvier	MERCREDI 30 Janvier	JEUDI 31 Janvier	VENDREDI 01 Février	LUNDI 04 Février	MARDI 05 Février	MERCREDI 06 Février	JEUDI 07 Février	VENDREDI 08 Février
Entrée 1	Salade de pâtes	Salade Marocaine (artichaut, orange)	Salade de chou rouge à la vinaigrette	Carottes râpées citronnées	Accras de morue sur lit de salade verte	Galantine de volaille sur lit de salade et cornichons	Crossant au jambon	Salade russe	Nems de volaille sur lit de salade verte	Salade de concombre sauce bulgare
Entrée 2	Salade coleslaw	Surimi mayonnaise		Macédoine de légumes au thon		Piémontaise	Tarte au tomate basilic		Nems de légumes sur lit de salade verte	Salade d'endive aux noix
Plat 1	Emincé de boeuf à l'estragon	Brochette de dinde		Tartiflette au porc	Colombo de volaille	Boulettes de boeuf sauce du soleil	Emincé de poulet sauce tandoori	Gratin de pâtes aux fruits de mer	Sauté de porc sauce caramélisée	
Plat 2	Omelette au fromage	Filet de colin sauce nantua	Tarte au fromage	Tartiflette végétale	Steak fromager	Nuggets de blé	Filet de poisson meunière		Filet de poisson sauce aigre douce	Nuggets de poisson
Féculent	Purée de potiron	Blé à la tomate			Riz	Pâtes	Gratin de pomme de terre		Riz cantonais	Blé aux herbes
Légumes	Haricots verts	Chou-fleur à la Polonaise	Salade verte	Salade verte	Petits légumes	Ratatouille	Haricots beurre persillés	Salade verte	Salade verte	Gratin d'épinard
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Yaourt	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Compote et biscuit	Dessert	Glace	Ananas au sirop	Entremet	Crêpe	Dessert	Salade de fruits	Fruit de saison
2019	LUNDI 11 Février	MARDI 12 Février	MERCREDI 13 Février	JEUDI 14 Février	VENDREDI 15 Février	LUNDI 18 Février	MARDI 19 Février	MERCREDI 20 Février	JEUDI 21 Février	VENDREDI 22 Février
Entrée 1	Salade verte et feta	Pani smile	Macédoine de légumes au thon		Salade jurassienne (H. vert, dinde, emmental, tomate)	Salade coleslaw	Surimi mayonnaise	Poireaux sauce gribiche	Salade de chou blanc à l'emmental	Salade de tomate antiboise
Entrée 2	Pâté en croûte sur lit de salade et cornichons	Feuilleté fromage			Taboulé maison	Salade de betterave mimosas	Carottes râpées		Salade verte	Œuf à la mayonnaise sur lit de salade verte
Plat 1	Spicy poulet	Sauté de porc façon pyrénéenne	Rôti de boeuf		Paupiette de veau sauce cantadou	Boulettes de boeuf sauce au curry	Poulet au citron	Omelette au fromage	Cuisse de canard	Grilladin de boeuf sauce béarnaise
Plat 2	Filet de colin sauce armoricaine	Omelette aux fines herbes			Filet de thon à la provençale	Steak végétal	Tomato fish		Filet de hoki	Filet de colin sauce choron
Féculent	Pâtes au basilic	Flageolet tourangelles	Petits pois carottes		Riz	Purée crécy	Frites	Pomme terre à la Portugaise	Cassoulet	Pâtes
Légumes	Poêlée de légumes	Jeunes carottes			Haricots verts persillés	Chou Romanesco	Haricots plats à la provençale		Carottes aux herbes	Petits légumes
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier		Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Yaourt	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Entremet	Dessert		Fruit de saison	Entremet	Fruit de saison	Dessert	Pâtisserie	Compote et biscuit

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous réserve d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...), les menus du 02/07 au 06/07 seront établis en fonction des établissements ouverts

Menus validés en commission du 17-10-18

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation faite "Maison"



Viande de porc



Produit local



\*...\* merci de nous faire connaître le retour sur ces produits

Produits	Produits frais maison	Produits surgelés crus maison	Produits frais prêts à consommer
----------	-----------------------	-------------------------------	----------------------------------