

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 14 JANVIER AU VENDREDI 22 MARS 2019

1	LUNDI 14 JANVIER 2019	MARDI 16 JANVIER 2019	JEUDI 18 JANVIER 2019	VENDREDI 19 JANVIER 2019
ENTRÉES	ŒUF POCHÉ SUR SA SALADE VERTE	TARTE AU POIREAUX	DUO DE SAUCISSON (saucisson à l'ail + saucisson sec)	TABOULÉ
	SOUPE	SOUPE	CONCOMBRE À LA CREME	SALADE ICEBERG AUX CROÛTONS
PLATS	BLANQUETTE DE VEAU	MERGUEZ	SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA	CHIPOLATAS
	STEAK DE LENTILLES VERTES BIO	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	HOKI AUX PETITS LÉGUMES	BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE
GARNITURES	BATONNETS DE CAROTTES	PIPERADE	HARICOTS VERTS	GRATIN DE CHOUX FLEURS
	RIZ	COQUILLETES	QUINOA BIO	POMMES CAMPAGNARDES
PRODUITS LAI TIERS	BRIE BIO	SAINT PAULIN	TOMME GRISE	EDAM BIO
	YAOURT NATURE SUCRÉ	MIMOLETTE	PETIT SUISSE BIO	YAOURT AROMATISÉ
DESSERTS	FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOS	MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS	TARTE AUX POMMES BIO	FRUIT DE SAISON BIO
	FRUIT DE SAISON	MIRABELLES AU SIROP		

2	LUNDI 21 JANVIER 2019	MARDI 22 JANVIER 2019	JEUDI 24 JANVIER 2019	VENDREDI 25 JANVIER 2019
ENTRÉES	COLESLAW BIO ET MAYONNAISE	BETTERAVES BIO À LA VINAIGRETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	PIZZA AU FROMAGE
	SOUPE	CONCOMBRE À LA MENTHE	SURIMI SAUCE COCKTAIL	
			SOUPE	
PLATS	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ DE POULET SAUCE TOMATE	BOULETTES DE VEAU À L'ORIENTALE	SAUTÉ DE PORC À LA CORIANDRE
	FILET DE CABILLAUD SAUCE BEURRE CITRON	FILET DE COLIN AUX TROIS CÉRÉALES	MARMITE DE POISSON (colin)	AIGUILLETES DE SAUMON SAUCE TARTARE
GARNITURES	POÊLÉE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS	GRATIN DE COURGETTES	POÊLÉE CAMPAGNARDE (haricots, courgette, carotte, aubergine)	CAROTTES BRAISÉES BIO
	PUREE DE POMMES DE TERRE	FUSILLI	SEMOULE AUX RAISINS SECS	RIZ
PRODUITS LAI TIERS	YAOURT AROMATISÉ	COULOMMIERS	YAOURT VANILLE BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
		FROMAGE BLANC	FOL EPI	
DESSERTS	COMPOTE BIO POMME-FRAISE	ANANAS AU SIROP SAUCE FRAMBOISE	MINI BEIGNETS CHOCO NOISETTE X 3	FRUIT DE SAISON
		FRUIT DE SAISON BIO		

3	LUNDI 28 JANVIER 2019	MARDI 29 JANVIER 2019	JEUDI 31 JANVIER 2019	VENDREDI 1 FEVRIER 2019
ENTRÉES	CRÊPES AU FROMAGE	SALADE DE BLÉ À LA PROVENCALE	POMELOS + SUCRE	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE
		MAQUEREAU À LA MOUTARDE	SALADE MARCO POLO	SALADE ICEBERG
		SOUPE	SOUPE	SOUPE
PLATS	BOLOGNAISE	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	CORDON BLEU	CUISSE DE POULET AU JUS
	LASAGNE AU SAUMON	DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE	ŒUFS BROUILLÉS	PAVE DE POISSON À LA BORDELAISE
GARNITURES	SALADE VERTE	POÊLÉE MÉRIDIIONALE (haricots, salsifis, aubergine, poivron)	GRATIN DE COURGETTES	TOMATES PROVENCALES
	PENNES	BOULGOUR	POMMES PERSILLÉES	Frites
PRODUITS LAI TIERS	EMMENTAL BIO	CANTAL	CAMEMBERT BIO	PETIT SUISSE BIO
	SAMOS	SAINT PAULIN	YAOURT SUCRÉ	
DESSERTS	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	YAOURT BIO VANILLE	BANANE BIO CRÈME ANGLAISE VERMICELLES	COOKIES
	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON BIO		

4	LUNDI 4 FEVRIER 2019	MARDI 5 FEVRIER 2019	JEUDI 7 FEVRIER 2019 repas à thème : Nouvel an chinois	VENDREDI 8 FEVRIER 2019
ENTRÉES	VELOUTÉ DE TOMATE	MORTADELLE	NEMS AU LÉGUMES	VERRINE D'AVOCAT AU SURIMI
	MOUSSE DE CANARD (sans porc)	SALADE WALDORF (céleri, pommes, noix)	SAMOSSA DE POULET	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE
	SALADE GRECQUE (tomates, concombre, feta)	SOUPE	SALADE ICEBERG	SALADE MÊLÉE AUX DÉS DE FROMAGE
PLATS	NUGGETS DE POULET	POMME DE TERRE FARCIE (sans porc)	SAUTÉ DE BŒUF À LA CHINOISE (pousse soja, ananas, sauce nuoc mam)	SAUTÉ DE PORC AUX PRUNEAUX
	NUGGETS DE POISSON	OMELETTE BIO	DOS DE CABILLAUD À L'AIGRE DOUCE	SUPRÊME DE COLIN SAUGE TOMATE
GARNITURES	GRATIN DE CHOUX FLEURS	RATATOUILLE	RIZ CANTONNAIS AUX DÉS DE POULET	HARICOTS VERTS
	COQUILLETES À LA TOMATE	***	RIZ CANTONNAIS NATURE (petit pois et omelette)	SEMOULE
PRODUITS LAITIERS	FROMAGE BLANC	MONTBOISSIER ROUGE	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	PETIT SUISSE
	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO		
DESSERTS	FRUIT DE SAISON BIO	CRÊPES (2 crepes : 1 pâte tartiner et 1 sucre)	ROCHER COCO NAPPÉ DE CHOCOLAT	COMPOTE POMME - PASSION
			LITCHIS MANGUE ET COULIS FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON BIO

5	LUNDI 11 FEVRIER 2019	MARDI 12 FEVRIER 2019	JEUDI 14 FEVRIER 2019	VENDREDI 15 FEVRIER 2019
ENTRÉES	ROSETTE + BEURRE	MÉDAILLONS DE PALMIER VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
	SALADE BULGARE (concombre, carotte)	TOMATES AU BASILIC	SALADE STRASBOURGEOISE (pommes de terre et saucisse)	SALADE RISONI AUX PETITS LÉGUMES
			RADIS + BEURRE	
PLATS	JAMBALAYA DE POULET	STEAK HACHÉ BIO SAUCE BUFFALO	FILET DE POULET SAUCE À LA CRÈME	SAUTÉ D'AGNEAU AUX CAROTTES
	PAVÉ DE POISSON À LA PROVENCALE	OMELETTE À LA BASQUAISE	MOULES SAUCE À LA CRÈME	POISSON MEUNIÈRE + CITRON
GARNITURES	PETITS POIS	PURÉE DE POTIRON	POÊLÉE BROCOLIS CHAMPIGNONS	RATATOUILLE
	FUSILLI	GRATIN DAUPHINOIS	FRITES	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
PRODUITS LAI TIERS	YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT BIO	MUNSTER	EDAM BIO
	BRIE BIO	FROMY	CARRÉ ROUSSOT	BABYBEL
DESSERTS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE AU SPECULOS	BROWNIES COULIS FRAMBOISE	YAOURT AUX FRUITS

6	LUNDI 18 FEVRIER 2019	MARDI 19 FEVRIER 2019	JEUDI 21 FEVRIER 2019	VENDREDI 22 FEVRIER 2019
ENTRÉES	DUO DE SAUCISSONS	BETTERAVE BIO AU MAÏS	SALADE DE HARICOTS VERTS SURIMI SAUCE COCKTAIL	VELOUTÉ DE POTIRON
	POMELOS BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE BIO AUX NOISETTES	TOMATE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
PLATS	HACHIS PARMENTIER	RISOTTO POULET CHAMPIGNONS	BOULETTES DE BŒUF AU JUS	COLIN AUX PETITS LÉGUMES
	CAPPELLETTI TOFU ET ÉPINARD BIO	RISOTTO PETITS POIS FRUITS DE MER	MEDAILLON DE MERLU SAUCE CRUSTACÉS	
GARNITURES	****	****	GRATIN DE POMMES DE TERRE	RIZ SAFRANÉ
	****	****	BROCOLIS	CORDIALE DE LÉGUMES
PRODUITS LAITIERS	CROÛTE NOIRE	YAOURT NATURE SUCRÉ	YAOURT VANILLE BIO	PETIT SUISSE BIO
	FROMAGE BLANC NATURE		FOL ÉPI	VACHE QUI RIT
DESSERTS	DONUT'S AU SUCRE	SALADE DE FRUIT FRAIS	PARIS BREST	COMPOTE DE POMMES BIO

7	LUNDI 11 MARS 2019	MARDI 12 MARS 2019	JEUDI 15 MARS 2019	VENDREDI 16 MARS 2019
ENTRÉES	ANANAS AU THON	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAÏS	SALADE PIÉMONTAISE NATURE	SURIMI MAYONNAISE
	SOUPE	SOUPE	SALADE BULGARE BIO (concombre et carotte)	CHOU BLANC VINAIGRETTE
				SOUPE
PLATS	RAVIOLI DE VOLAILLE SAUCE ITALIENNE BIO	BROCHETTE MEUNIÈRE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE MARCHAND DE VIN	CERVELAS À L'ALSACIENNE
	RAVIOLIS AU SAUMON		PAVÉ DE SAUMON SAUCE OSEILLE	FILET DE COLIN SAUCE ARMORICAINE
GARNITURES	****	PETITS POIS	SEMOULE	PUREE DE POMMES DE TERRE
	****		POÊLÉE CHAMPÊTRE	HARICOTS BEURRE
PRODUITS LAITIERS	SAMOS	EMMENTAL BIO	YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO
		FOL EPI		
DESSERTS	GAUFRETTES CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON

8	LUNDI 18 MARS 2019	MARDI 19 MARS 2019	JEUDI 21 MARS 2019	VENDREDI 22 MARS 2019
ENTRÉES	SALADE NAPOLITAINE (pâtes, courgettes, tomates, olives)	QUICHE LORRAINE	RILLETTE + CORNICHONS	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE
	DUO SAUCISSONS (sec + ail)	SOUPE	CHOU ROUGE BIO AUX NOISETTES	CONCOMBRE À LA CREME
PLATS	SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY	ÉMINCÉS DE POULET KEBAB	CORDON BLEU DE DINDE	AILES ET MANCHONS DE POULET
	FILET DE COLIN AUX TROIS CÉRÉALES	OMELETTE NATURE BIO	DOS DE CABILLAUD SAUCE BASQUAISE	NUGGETS DE POISSON
GARNITURES	COQUILLETES	BOULGOUR	RIZ À LA TOMATE	POMMES NOISETTES
	DUO DE CAROTTES	RATATOUILLE	AUBERGINES GRATINÉES	HARICOTS VERTS
PRODUITS LAI TIERS	FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISÉ	TOMME GRISE	YAOURT À LA VANILLE BIO
	CHANTENEIGE		YAOURT NATURE SUCRÉ	CROÛTE NOIRE
DESSERTS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FLAN NATURE	VERRINE ABRICOT	FRUIT DE SAISON