PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 20 JANVIER AU VENDREDI 13 MARS 2020

1	Lundi 20 Janvier 2020	Mardi 21 Janvier 2020	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier 2020
ENTRÉES	BAR À SOUPE	ASPERGES VINAIGRETTE	CRÊPES AU FROMAGE	SALADE PIÉMONTAISE
		TOMATE/ŒUF EN HÉRISSON		SALADE BRESILIENNE (ananas, surimi, palmier, miel)
PLATS	SAUTÉ DE BŒUF SCE CHAMPIGNONS	PANÉ DE BLÉ AU FROMAGE ET EPINARDS	BOULETTES DE VEAU À L'ORIENTALE	SAUTÉ DE PORC À LA CORIANDRE
	DOS DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON		MARMITE DE POISSON AU CURRY	AIGUILLETTES DE SAUMON SAUCE TARTARE
GARNITURES	POÊLÉE BROCOLIS CHAMPIGNONS	RATATOUILLE / POLENTA	POÊLÉE CAMPAGNARDE (haricots, courgette, carotte, aubergine)	CAROTTES BRAISÉES
	PURÉE DE POMME DE TERRE		SEMOULE AUX RAISINS SECS	RIZ
PRODUITS LAITIERS	YAOURT NATURE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	CARRÉ LIGUEIL	FROMAGE BLANC SUCRÉ
DESSERTS	COMPOTE BIO POMME/FRAISE	FRUIT DE SAISON BIO	MINI BEIGNETS CHOCO NOISETTE	COMPOTE POIRE SPECULOOS

2	Lundi 27 Janvier 2020	Mardi 28 janvier 2020	Jeudi 30 Janvier 2020 NOUVEL AN CHINOIS	Vendredi 31 Janvier 2020
ENTRÉES	TARTE AU POIREAU	BAR À SOUPE	NEMS AUX POULET	ŒUFS DURS MAYONNAISE
			NEMS AUX LÉGUMES	FEUILLE DE CHENE AUX CROUTONS (A faire)
PLATS	CORDON BLEU	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	ÉMINCÉS DE POULET À LA COCO	LOUBIA MAROCAIN (haricots blancs, tomate, carottes, coriandre)
	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	CROQUE-TOFU À LA PROVENCALE	ENCORNETS SAUCE AIGRE DOUCE	
GARNITURES	POÊLÉE MÉRIDIONALE	FRITES	RIZ AUX PETITS POIS	POMMES DE TERRE
	PENNES À LA TOMATE		RIZ CANTONNAIS	
PRODUITS LAITIERS	SAMOS	CARRÉ ROUSSOT	PETIT SUISSE	CHANTENEIGE
DESSERTS	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LITCHI COULIS FRAMBOISE	GAUFRE LIEGEOISE AU CHOCOLAT

3	Lundi 3 Février 2020	Mardi 4 Février 2020 CHANDELEUR	Jeudi 6 Février 2020	Vendredi 7 Février 2020
ENTRÉES	TABOULÉ	VELOUTÉ DE POTIRON	TARTE AU FROMAGE	ROSETTE + CORNICHON
	SALADE GRECQUE (tomates, concombre, fêta)			SALADE MELEE AUX DES DE FROMAGE
PLATS	NUGGETS DE FILET DE POULET	RÔTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE	QUENELLES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE FORESTIERE
	NUGGETS DE POISSON	OMELETTE		SUPREME DE COLIN SAUGE TOMATE
GARNITURES	GRATIN DE CHOUX FLEURS	AUBERGINES GRATINÉES	RIZ DU SOLEIL (riz et ratatouille)	HARICOTS VERTS
	COQUILLETTES	GNOCCHI		PURÉE DE POMMES DE TERRE
PRODUITS LAITIERS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	BABYBEL BIO	PETIT SUISSE NATURE BIO X 1
DESSERTS	COMPOTE POMME-PASSION	CRÊPE AU NUTELLA	FAR BRETON	FRUIT DE SAISON BIO
			MOUSSE CRÈME BRULÉE ET AMANDES EFFILÉES	

4	Lundi 24 Février 2020	Mardi 25 Février 2020	Jeudi 27 Février 2020	Vendredi 28 Février 2020
ENTRÉES	BAR À SOUPE	VELOUTÉ DE 7 LÉGUMES	TOMATE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE CIBOULETTE
			SALADE PIÉMONTAISE NATURE	CHOU BLANC AUX RAISINS SECS
				PATÉ EN CROÛTE
PLATS	RAVIOLI DE VOLAILLE SAUCE ITALIENNE	CARI DE LENTILLES ET LÉGUMES	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE MARCHAND DE VIN	CUISSE DE POULET RÔTIE ET SON JUS
	RAVIOLI AU SAUMON		PAVÉ DE SAUMON SAUCE À L'OSEILLE	FILET DE COLIN SAUCE ARMORICAINE
GARNITURES		POMMES VAPEUR	POÊLÉE CAMPAGNARDE	CAROTTES JAUNES ET ORANGES
			BOULGOUR BIO	FUSILLI
PRODUITS LAITIERS	VACHE QUI RIT	CHANTENEIGE	PETIT MOULÉ AUX NOIX	YAOURT NATURE
			MIMOLETTE	
DESSERTS	BISCUITS PETIT BEURRE	COMPOTE POMME-BANANE	TARTE AU CHOCOLAT	DONUT'S SUCRE

5	Lundi 2 Mars 2020	Mardi 3 Mars 2020	Jeudi 5 Mars 2020	Vendredi 6 Mars 2020
ENTRÉES	POMELOS BIO + SUCRE	SALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)	PIZZA AU THON	VELOUTÉ DE POTIRON
	MOUSSE DE BETTERAVE AU FROMAGE FRAIS	AVOCAT CREVETTES		
PLATS	BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC	SAUCISSE DE FRANCFORT	RÔTI DE BŒUF SAUCE ROQUEFORT	POISSON MEUNIÈRE
		OMELETTE AU FROMAGE	DOS DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON	
GARNITURES	LÉGUMES COUSCOUS	GRATIN DE COURGETTES	HARICOTS VERTS BIO	RATATOUILLE
	SEMOULE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	POMMES SAUTÉES
PRODUITS LAITIERS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	BABYBEL
DESSERTS	LIÉGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	FROMAGE BLANC AU CASSIS	MOUSSE AU CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON BIO			

6	Lundi 9 Mars 2020	Mardi 10 Mars 2020	Jeudi 12 Mars 2020	Vendredi 13 Mars 2020
ENTRÉES	POTAGÈRE DE LÉGUMES	CRÊPES AU FROMAGE	WRAP COLESLAW RAISINS SECS RADIS ET LEUR CRÈME CIBOULETTE	SALADE MÊLÉE AUX NOIX
PLATS	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES PAVÉ DE POISSON À LA BEARNAISE	RIZ À LA MEXICAINE (riz, h.rouge, maïs, avocat)	CARBONARA CARBONARA DE SAUMON	AILES ET MANCHONS DE POULET FILET DE COLIN AUX TROIS CÉRÉALES
GARNITURES	POËLÉE VILLAGEOISE (p.pois, maïs, poivron, aubergine,h.beurre) POMMES VAPEUR		PENNES	POÊLÉE BROCOLIS CHAMPIGNONS PURÉE DE POMME DE TERRE / POTIRON
PRODUITS LAITIERS	FROMAGE BLANC	SAMOS	PETIT ROULÉ FOL EPI	PETIT SUISSE
DESSERTS	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES	POMME FRUIT + BARRE AUX CÉRÉALES CHOCOLAT	CRÈME PRALINÉ