



Menus du mois de JANVIER 2018

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine 02
Du 08/01/18
Au
12/01/18

Salade verte aux lardons
Émincé de dinde au curry
Macaronis
Edam
Fruits au sirop

Salade camarguaise*
Rôti de porc
Ratatouille
Petits suisses
Kiwi

Carottes râpées
Émincé de bœuf aux olives
Pommes vapeur
Brie
Petits gâteaux

Potage de légumes
Colin pané au citron
Choux fleurs en gratin
Gouda
Clémentines

Semaine 03
Du 15/01/18
Au
19/01/18

Salade verte et endives
Blancs de poulet rôti
Frites
Emmental
Compote

Potage tomates
Sauté de porc à l'ancienne
Céleri et purée de p. de terre
Yaourt sucré
Fruit

Salade de pâtes
Émincé de canard
Carottes Vichy
Edam
Pomme au four

Salade piémontaise
Poissons panés
Haricots verts
Saint-paulin
Orange

Semaine 04
Du 22/01/18
Au
26/01/18

Lentilles en salade
Jambon braisé
Champignons sautés p. de terre
Galette des rois

Coquillettes au thon
Pilons de poulet
Petits pois à la française
Fromage blanc aux kiwis

Carottes râpées
Grillades de porc
Purée de p. de terre et potiron
Semoule au lait
Petits gâteaux

Betteraves rouges
Filet de lieu beurre citron
Riz
Camembert
Clémentines

Semaine 05
Du 29/01/18
Au
02/02/18

Pâté / cornichons
Blanquette de veau
Carottes Vichy
Yaourt sucré
Fruit frais

Salade choux aux noix
Riz cantonnais
Tome de Savoie
Compote de fruits

Salade du chef
Cœur de dinde forestière
Salsifis
Saint-paulin
Éclair au chocolat

Poireaux vinaigrette
Blanquette de poisson
Riz au lait
Clémentines

*Salade camarguaise : riz, tomate, œuf, cornichons, olives.

*salade du chef : salade verte, emmental en dés et tomates



Menus du mois de FEVRIER 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine 6
Du 05/02/18
Au
09/02/18

Salade de p. de terre*
Grillades de porc
Haricots blancs
Petits suisses
fruits

Carottes râpées
Poulet basquaise
Riz
liégeois

Friand
Bœuf bourguignon
Pomme vapeur
Edam
Fruit

Velouté de courgettes / kiri
Colin à la dieppoise
Semoule
Banane

VACANCES

Semaine 9
Du 26/02/18
Au
02/03/18

Salade pique-nique*
Bœuf bourguignon
Carottes vichy
Tarte aux pommes

Potage tomates/vermicelles
Rôti de porc
Frites
Yaourt
Pamplemousse

Menu à thème
Potage vermicelle
Pot au feu et ses légumes
Camembert
Galette charentaise

Betteraves vinaigrette
Brandade de poisson
Gouda
Fruit

*Salade pique-nique : maïs, tomates, gruyère, cornichons.

*Salade de p. de terre : p; de terre, œufs, tomates et cornichons



Menus du mois de MARS 2018

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine 10
Du 05/03/18
Au
09/03/18

Salade œufs/tomates
Filet de dinde forestière
Macaroni
Petits suisses

Potage tomates
Rôti de porc
Choux braisés
Emmental
Poires

Carottes râpées
Bœuf mironton
Gratin dauphinois
Brie
Abricots au sirop

Lentilles en salade
Poisson pané / citron
Choux de Bruxelles aux lardons
Saint Paulin
Orange

Semaine 11
Du 12/03/18
Au
16/03/18

Riz niçois
Grillades de porc
Epinards à la crème
Mousse au chocolat
Petits gâteaux

Crêpe au fromage
Cuisse de poulet
Céleri au jus
Yaourt sucré
Pomme

Salade du chef*
Jambon braisé
Haricots verts
Flan caramel
Petits gâteaux

Poireaux vinaigrette/œuf
Lieu sauce dieppoise
Purée de pois cassés
Gouda
Banane

Semaine 12
Du 19/03/18
Au
23/03/18

Saucisson beurre
Blanquette de veau
Céleri braisé
Crème vanille
Kiwi

Salade de tomates
Émincé de porc sauce
moutarde
Haricots blancs
Fromage des Pyrénées
Pruneaux au sirop

Salade jurassienne*
Canard
Chou-fleur braisé
Tome de Savoie
Pâtisserie « chou »

Betteraves râpées
Filet de hoki à l'oseille
Purée de p. de terre et carottes
Poire

Semaine 13
Du 26/03/18
Au
30/03/18

Coquillettes en salade
Saucisses
Petits pois
Fromage blanc
Fruits

Quiche lorraine
Daube à la provençale
Carottes Vichy
Tome de Savoie
Fruit

Tomates Mozzarella
Omelette aux lardons
Salade verte
Mimolette
Compote

Carottes râpées
Filets de colin sauce normande
Semoule
Vache qui rit
Kiwi

*Salade du chef : salade verte, surimi, tomates

* Salade jurassienne : haricots verts, carottes râpées.