



Vos menus du mois de janvier 2019

Lundi

Du 7 au 11 janvier

Epiphanie

Khira raïta de **concombres**
Paupiette de saumon à la crème
Poireaux braisés et riz pilaf
Carré de l'Est à la coupe
Galette des rois



Du 14 au 18 janvier



Demi pamplemousse
Saute de bœuf bio en goulash
Penne rigate
Carré frais
Compote de pomme et abricot

Du 21 au 25 janvier

Salade de **choux-rouges**
aux raisins
*Echine de porc sauce aux herbes
Cuisse de poulet aux herbes
Pommes de terre à la béchamel
Vache qui rit
Yaourt aromatisé

Du 28 janvier au 1er février



Betteraves au fromage blanc
Boulettes de bœuf à la tomate
Semoule
Camembert à la coupe
Pomme de saison

Mardi

Potage de légumes
Escalope de poulet sauce alsacienne
Haricots verts persillés
Yaourt aromatisé
Kaki de saison

Salade coleslaw
*Rôti de porc à la diable
Rôti de dinde à la diable
Purée hivernale
Coulommiers à la coupe
Tarte miel et pêches

Bouillon aux petites perles
Cordon bleu
Ratatouille à la niçoise
Edam à la coupe
Orange

Concombres en salade
Filet de merlu meunière
Epinards hachés à la crème
Chanteneige
Flan à la vanille

Mercredi

Carottes râpées à l'orange
*Jambon braisé sauce fermière
Jambon de dinde sauce fermière
Pilaf de boulgour
Fromage fouetté Madame Loik
Crème dessert au chocolat

Oeuf à la russe
Aiguillettes de poulet à l'ancienne
Choux-fleurs sauce mornay
Yaourt nature sucré
Clémentines

Salade de tomates et
cœurs de palmier
Ragoût de poisson à la crème
Riz créole
Petit suisse nature sucre
Ananas au sirop

Salade de **choux-blancs**
campagnard
Ailes et manchons de poulet marinés
Purée de pommes de terre
Croc lait
Mousse au chocolat

Jeudi

*Salade piémontaise
Salade piémontaise
Emincé de rôti de veau sauce marengo
Jardinière de légumes au jus
Fromage fondu Le Fromy
Pomme de saison

Salade verte
*Knacks et ketchup
Knacks de volaille
Pommes frites au four
Pavé 3 provinces de Haute-Saône à la coupe
Liégeois à la vanille

La Savoie

Salade verte savoyarde
*Croziflette
Croziflette au jambon de dinde
Tomme blanche
Panacotta aux myrtilles

Lentilles en salade
Paleron de bœuf sauce saint Laurent
Jeunes carottes persillées
Fromage blanc nature
Banane

Vendredi

Salade de pâtes torti
Tarte comtoise
Tarte au fromage
Salade frisée
Mimolette à la coupe
Petit suisse aux fruits

*Pâté breton et cornichons
Médaille de canard et cornichons
Steack de colin provençale
Carottes à l'ail
Samos
Banane

Taboulé de blé
Estouffade de bœuf à la stroganoff
haricots beurres
Tartare ail et fines herbes
Beignet à l'abricot

Céleri sauce cocktail
*Gratin de coquillettes au jambon et béchamel
Coquillettes au jambon de dinde en gratin
Carré Roussot à la coupe
Cake du chef au citron

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande Française

