

Menus Janvier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 Janvier		Betteraves rouges	Salade d'haricots beurre	Macédoine de légumes	Potage pommes de terre poireaux navets
		Pommes de terre farcies	Saucisse fumée Gaec du fumé lorrain 🍷	Filet de merlu citronné	Sauté de bœuf VTL braisé aux poireaux 🍷
		Haricots verts bio 🌿	Lentilles	Semoule	Pâtes bio 🌿
		Emmental	Carottes	Ratatouille bio 🌿	Saint paulin
	Compote de fruit	Saint nectaire	Kiri	Galette des rois	
		Fruit de saison bio 🌿	Salade de fruits		
Du 9 au 13 Janvier	Salade d'endives aux noix	Rosette	Quiche aux poireaux	Salade indienne (chou blanc, raisins secs, curry)	Salade de chicons bio 🌿
	Emincé de volaille Siebert volaille à la ciboulette 🍷	Filet de cabillaud moutardé	Veau marenco	Steak haché VTL sauce soubise 🍷	Sauté de porc picard
	Pommes de terre rondelles bio 🌿	Riz safrané	Lentilles	Pâtes	Pommes de terre
	Comté	Saint paulin	Yaourt nature Gaec de Salm 🌿	Fournol	Brie
Fruit de saison bio 🌿	Compote pomme poire	Fruit de saison bio 🌿	Yaourt nature Gaec de salm 🌿	Tarte au flan	
Du 16 au 20 Janvier	Salade verte aux croutons	Taboulé	Velouté de carottes	Pizza	Betteraves rouges aux échalotes
	Emincé de poulet à l'estragon siebert volaille 🍷	Roti de porc Gaec du fumé lorrain aux fruits secs 🍷	Normandin de veau au jus	Joue de bœuf confite VTL 🍷	Filet de merlu à la crème de poireaux
	Purée de pommes de terre bio 🌿			Pâtes	Riz
	Gouda	Brocolis bio 🌿	Haricots beurre	Bleu	Fondue de poireaux bio 🌿
Fruit de saison	Yaourt brassé	Fromage blanc		Ail et fines herbes	
	Compote de poire	Riz au lait	Fruit de saison bio 🌿	Marbré	
Du 23 au 27 Janvier	Potage de brocolis	Champignons à la crème	Terrine de légumes sauce fromage blanc	Salade d'endives au jambon	Salade chinoise (pousse de soja salade verte et maïs)
	Poisson meunière sauce tomate	Gratin de pommes de terre au jambon	Jambon braisé Gaec du fumé lorrain 🍷	Bœuf VTL miroton 🍷	Filet de cabillaud pékinoise
	Riz		Pâtes	Pommes de terre bio 🌿	Riz cantonnais
	Fromage frais	Salade verte bio 🌿		Purée de céleri	Fromage fondu
Fruit de saison bio 🌿	Yaourt aux fruit gaec de Salm 🍷	Yaourt sucré Gaec de salm 🍷	Bleu	Litchi au sirop	
	Flan caramel	Fruit de saison 🌿	Compote pommes		
Du 30 au 3 Février	Œuf mimosa	Chou rouge en salade	Salade de riz au thon 🍷	Céleri ravigote	Salade verte et segments de pamplemousse
	Paupiette de veau sauce chasseur	Sauté de porc crécy	Poulet roti Siebert volaille 🍷	Cannelonis	Filet de merlu sauce bonne femme
	Lentilles	Pâtes			Semoule
	Champignons bio 🌿		Jardinière de légumes	Salade verte bio 🌿	Epinards bio 🌿
Cantal	Yaourt nature Gaec de salm 🍷	Mimolette	Yaourt aux fruits Gaec de salm 🍷	Saint paulin	
Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Fruit de saison bio 🌿	Pêche au sirop	Liegeois au chocolat	

Menus Février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
févr-17	Du 6 au 10 février				
	Crème de légumes	Salade de lentilles aux oignons	Radis noir au beurre	Salade de maïs et salade verte	Terrine de campagne
	Aiguillette de poulet Siebert volaille à l'angevine 🍗	Bouchée de fruit de mer	Œuf à la florentine	Chipolatas Gaec du fumé lorrain aux herbes 🍷	Bœuf bourguignon
	Pâtes	Carottes bio 🌱	Riz	Mousseline de pommes de terre bio 🌱	Macaronis
	Brie	Fromage ail et fines herbes	Epinards	Brie	Duo de carottes et navets
	Yaourt brassé	Fruit de saison	Emmental	Compote de poire	Yaourt aux fruits Gaec de salm 🍷
			Yaourt sucré Gaec de salm 🍷		Fruit de saison
	Du 13 au 17 février				
	Salade exotique (Salade verte ananas, maïs)	Potironnée (Soupe de potiron bio) 🌱	Salade frisée aux lardons Gaec du fumé lorrain	Bouillon de légumes aux vermicelles	Salade de fenouil à l'orange
	Emincé de volaille à la provençale	Jambon braisé	Hachis parmentier	Sauté de bœuf VTL aux olives 🍷	Filet de poisson sauce dugléré
Potatoes	Moquette		Pâtes au pesto	Riz	
		Salade verte bio 🌱		Chou fleur bio 🌱	
Yaourt nature Gaec de salm 🍷	Ail et fines herbes	Fromage frais	Yaourt brassé	Gouda	
Fruit de saison	Gâche	Abricot au sirop	Compote de poire	Tarte aux pommes Vega fruit 🍷	
Du 20 au 24 février					
Betterave rouges lanières	Potage de petit pois au fromage frais	Salade de pâtes aux olives	Cervelas et cornichons	Soupe de carottes	
Fricassée de porc aux olives	Alouette de bœuf VTL varoise 🍷	Escalope de dinde siebert volaille sauce crémeuse 🍷	Filet de poisson sauce nantua	Choucroute	
Semoule	Pommes duchesses		Riz	Pommes de terre bio 🌱	
Brunoise de légumes		Petits pois	Brocolis	Mimolette	
Fournols	Camembert	Kiri	Yaourt nature Gaec de Salm 🍷	Pruneaux au sirop	
Yaourt aromatisé Gaec de salm 🍷	Fruit de saison bio 🌱	Fruit de saison bio 🌱	Mousse au chocolat		