

# JANVIER

**HORS D'ŒUVRE** **PLAT PRINCIPAL** **GARNITURE** **FROMAGE** **DESSERT** **SUGGESTIONS DU SOIR**

Lun. 2	VACANCES SCOLAIRES					Salade de pamplemousse Poêlée de légumes forestière Riz au lait
Mar. 3	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote	Quenelles sauce tomate	Haricots verts persillés	Six de Savoie	Flan à la vanille	Avocat au surimi Boulghour au parmesan Pruneaux au sirop
Mer. 4	Crêpe au fromage	Sauté de bœuf* façon bordelaise (*Poisson en sauce)	Choux-fleurs persillés	Emmental	Fruit de saison BIO	Tarte au fromage Poêlée de poireaux et champignons Brochette de fruits
Jeu. 5	Salade verte vinaigrette	Rôti de porc* sauce cheese mental (*Omelette sauce tomate)	Macaroni BIO	Camembert	Dessert pommes-bananes	Salade de mâche aux pignons Choux de Bruxelles Fromage blanc aux dés de poires et cigarettes russes
Ven. 6	Salade d'endives vinaigrette	Potimenter de colin (Brandade de colin à la purée de pommes de terre et de potiron)		Yaourt aromatisé	<b>Galette des Rois</b>	Soupe à l'oignon et croûtons Ravioles gratinées Fruit de saison
Lun. 9	Taboulé BIO	Œufs durs sauce aurore	Épinards sauce béchamel	Cœur cendré	Fruit de saison	Soupe aux lettres de l'alphabet Gratin de potiron Orange sanguine
Mar. 10	Salade de pommes de terre	Bœuf* mode (*Beignets de poisson)	Carottes	Yaourt nature	Dessert de pommes BIO	Salade au chèvre chaud Mélange de céréales gourmandes Pomme cuite
Mer. 11	Râpé de chou blanc	Omelette au coulis de tomates	Gnocchi à la béchamel et emmental râpé	Coulommiers	<b>Galette des Rois</b>	Poireaux vinaigrette Purée de patates douces gratinée Salade de fruits frais
Jeu. 12	Chou chinois et dés de mimolette	Sauté de dinde* sauce du chef (*Croque au tofu)	Petits pois		Mousse au chocolat	Potage de légumes Plateau de fromages et pain aux céréales Litchis
Ven. 13	Pâté de campagne* et cornichon (*Œuf dur mayonnaise)	Filet de merlu sauce normande	Purée de céleris	Vache qui rit	Fruit de saison	Salade de cœurs d'artichauts Soufflé au fromage Semoule au lait caramélisée
Lun. 16	Salade de betteraves rouges	Poulet* rôti (*Poisson pané)	Choux-fleurs béchamel	Fromage blanc	Gaufre nappée de chocolat	Salade d'endives et noix * Cake au jambon et olives Faiselle et quartiers d'orange
Mar. 17	Râpé de chou BIO	Sauté de porc* sauce forestière (*Omelette)	Légumes façon maillot et pommes de terre (Petits pois, carottes, haricots verts)	Bûche mi-chèvre	Fruit de saison	Salade de quinoa Brocolis poêlés Yaourt nature et dés de kiwi
Mer. 18	Potage de légumes	Rôti de veau* au jus (*Tarte aux poireaux)	Purée de pommes de terre	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Salade de riz au bleu Épinards en branches Salade de fruits frais
Jeu. 19	Salade verte	Couscous	Semoule BIO	Emmental	Dessert tous fruits	Velouté de potiron à la noisette Coquillettes au parmesan Fruit de saison
Ven. 20	Radis, beurre	Poisson meunière frais	Riz	Petit moulé	Mix lait à la pêche	Salade de riz Gratin de blé Fruit de saison
Lun. 23	Salade de blé BIO aux légumes	Nuggets de volaille* (*Œufs durs)	Confit de carottes	Tomme grise	Fruit de saison	Salade de boulghour Gratin de salsifis Assortiment de fruits secs
Mar. 24	Macédoine mayonnaise	Brandade		Saint-Paulin	Flan vanille nappé caramel	Tagliatelles au thon Fromage blanc au coulis de fruits rouges Fruit de saison
Mer. 25	Pomelos	Rôti de dinde* sauce au curry (*Poisson en sauce)	Boulghour	Bleu	Dessert de pommes	Quiche aux légumes et mozzarella Poêlée de légumes campagnarde Salade d'oranges à la cannelle
Jeu. 26	Salade Coleslaw	Pavé de merlu sauce bretonne	Coquillettes BIO	Petit suisse sucré	Fruit de saison	Salade verte, comté et croûtons Étuvée de poireaux Entremets caramel
Ven. 27	Endives vinaigrette à la moutarde	Sauté de bœuf* sauce tomate et origan (*Quenelles)	Haricots verts persillés	Yaourt nature	<b>Produit découverte</b> Gâteau maison au fromage blanc aux pruneaux	Polenta et coulis de tomates Plateau de fromages et pain aux noix Salade de fruits frais
Lun. 30	Potage de légumes	Raviolis frais au bœuf* (*Raviolis de saumon)		Mimolette	Fruit de saison BIO	Salade d'endives et bleu Gnocchi à la parisienne Compote de poires
Mar. 31	Carottes râpées vinaigrette	Sauté de porc* sauce hongroise (*Poisson en sauce)	Bouquet de légumes et pommes de terre	Petit suisse aromatisé	Dessert pommes-framboises	Poêlée forestière Plateau de fromages et pain aux céréales Salade d'agrumes

\* Recette à base de produits BIO (sous réserve d'approvisionnement)

\*Plat à base de porc, bœuf, veau, agneau, mouton ou volailles (\*Plat de remplacement).

Le papier utilisé pour l'impression de ce menu est écologique ; l'absence de chlore dans son processus de blanchiment respecte l'eau des rivières et des nappes phréatiques ; le bois dont il est constitué provient de forêts gérées (à chaque coupe effectuée correspond une nouvelle plantation).

# FÉVRIER

**HORS D'ŒUVRE** **PLAT PRINCIPAL** **GARNITURE** **FROMAGE** **DESSERT** **SUGGESTIONS DU SOIR**

Mer. 1	Endives vinaigrette	Gigot* au jus (*Œuf dur)	Haricots blancs cocos à la tomate	Cantal	Liégeois au chocolat	Salade de mesclun Tarte aux poireaux Pomme au four
Jeu. 2	Salade verte et dés de gruyère	CHANDELEUR			Crêpe et pâte à tartiner	Crème de potimarron Tagliatelles au roquefort Kiwis
Ven. 3	Salade de riz BIO	Beignets de poisson et quartier de citron	Navets et carottes braisés	Cantafrais	Fruit de saison	Salade de haricots rouges et maïs Topinambours Fromage blanc et dés de mangue
Lun. 6	Salade de pommes de terre	Sauté de dinde* sauce Marengo (*Poisson meunière)	Haricots verts	Yaourt nature	Fruit de saison BIO	Salade de boulghour Champignons farcis au boursin Salade de fruits frais
Mar. 7	Duo de choux	Raclette* (*Omelette)			Flan vanille	Salade d'avocats et crevettes Ravioles gratinées Poire au four
Mer. 8	Friand au fromage	Sauté de bœuf* façon Stroganoff (*Omelette)	Brocolis	Saint-Nectaire	Fruit de saison	Aspic de légumes Blé au thon, tomates et pistou Fromage blanc et coulis de fruits rouges
Jeu. 9	Céleri rémoulade	Dés de colin sauce curry	Riz	Camembert	Dessert de pommes	Poêlée de légumes et blé Plateau de fromages et pain de seigle Clémentines
Ven. 10	Salade de haricots rouges vinaigrette aux échalotes	Cake salé maison à l'emmental et olives	Poêlée de légumes	Yaourt aromatisé BIO	Ananas frais	Salade de mâche et dés de beaufort Haricots blancs à la tomate Pruneaux au sirop
Lun. 13	Carottes râpées	Quenelles financières	Vol au vent	Kiri	Dessert de fruits BIO	Carottes râpées aux raisins secs Gratin de brocolis Compote pommes-bananes et biscuits
Mar. 14	Salade de pâtes	Poulet* rôti (*Poisson en sauce)	Gratin de chou-fleur	Yaourt nature BIO	Fruit de saison	Soupe au potiron Risotto aux champignons et parmesan Salade de fruits frais
Mer. 15	Bâtonnets de surimi mayonnaise	Daube de bœuf* (*Tarte aux légumes)	Semoule	Fromage croûte noire	Fruit de saison	Salade verte aux pignons de pin Polenta gratinée Faiselle et sirop d'érable
Jeu. 16	Radis et beurre	Filet de hoki sauce citron aux épices	Riz créole	Camembert	Flan à la vanille	Mijoté de chou chinois aux champignons Assiette de fromages et pain de campagne Banane sauce chocolat
Ven. 17	Chou chinois	Steak* haché (*Omelette)	Petits pois	Petit suisse nature	Cake maison aux pépites de chocolat	Poireaux au jambon Petit suisse Ananas et chantilly
Lun. 20	Potage de légumes	Spaghetti à la bolognaise* (*Poisson blanc en sauce et spaghetti)		Emmental	Fruit de saison BIO	Salade de pommes de terre et dés de tomate Jardinière de légumes Fruit de saison
Mar. 21	Salade d'endives, pommes et noix	Blanquette de dinde à l'ancienne	Carottes persillées	Fromage blanc	<b>Doughnut au sucre</b>	SOIRÉE CRÊPES
Mer. 22	Chou blanc vinaigrette	Œufs durs	Gratin florentin	Coulommiers	Cubes de poires au sirop	Salade mêlée et chèvre chaud Navets et pommes de terre • Poires au four à la groseille
Jeu. 23	Betteraves vinaigrette	Rôti de veau* (*Omelette sauce basquaise)	Lentilles mijotées	Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison	Feuilleté au fromage Poêlée de légumes Litchis
Ven. 24	Salade verte	Pavé de colin sauce safranée	Blé	Gouda	Crème dessert au chocolat	Soupe aux oignons Gratin de pâtes Orange sanguine
Lun. 27	Pomelos	Poisson pané frais	Salsifis béchamel	Saint-Paulin	Crème dessert chocolat	Lasagnes aux épinards et ricotta Salade verte Compote de pommes et cannelle
Mar. 28	Salade de lentilles	Bœuf* bourguignon (*Quenelles)	Haricots verts persillés	Brie	Fruit de saison	Salade de riz à la fêta Chou frisé aux lardons Salade de fruits frais
Mer. 29	Salade d'endives	Sauté d'agneau	Torti	Chantailou	Cocktail de fruits	Bâtonnets de carottes au curry et quinoa • Yaourt nature brassé et confiture Brochette de fruits frais

# MARS

VIVE LE CIRQUE

Jeu. 1	Salade verte BIO et pop corn	Hot dog* (*Saucisses végétales)	Quartiers de pommes frites	Fromage blanc	Fraises Tagada	Potage aux vermicelles Gratin de brocolis Kiwi
Ven. 2	<b>Produit découverte</b> Râpé de chou aux raisins secs sauce mayonnaise et ketchup	Pavé de merlu sauce des hortillons	Semoule aux petits légumes	Vache qui rit	Fruit de saison BIO	Papillote de saumon aux poireaux Assiette de fromages et pain aux noix Clémentine