






























	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 7 janvier au 11 janvier	<p>EPIPHANIE Laitue iceberg Salade harmonie Filet de hoki pané Epinards  à la béchamel Petit moulé ail et fines herbes Emmental Galette des rois</p>	<p>Salade gourmande Salade de blé à la catalane  Sauté de dinde sauce normande Brunoise de légumes Montboissier Brebis crème Fruits de saison </p>	<p>PLAT VEGETARIEN Céleri rémoulade Endives aux pommes Pennes  et achard de légumes Coulommiers Fraidou Milk Shake pomme banane maison</p>	<p>Salade de haricots verts Macédoine mayonnaise Rôti de veau sauce marengo Semoule  Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Fruits de saison</p>
Période du 14 janvier au 18 janvier	<p>Salade coleslaw Salade farandole Sauté de boeuf sauce dijonnaise Lentilles  Tomme blanche Petit moulé nature Abricots au sirop Poires au sirop</p>	<p>Potage de légumes Jambon de paris <i>Sans porc : Poisson mariné au thym</i> Purée de pommes de terre Yaourt nature  local Yaourt Les 2 vaches  à la framboise Fruits de saison</p>	<p>REPAS BIO Betteraves  vinaigrette maison aux agrumes Quenelle nature  sauce tomate Carottes  braisées Camembert  Fruit de saison </p>	<p>Salade verte chiffonnade Endives vinaigrette Colin sauce fromagère Petits pois saveur jardin Fromage fondu Gouda Cake nature  </p>
Période du 21 janvier au 25 janvier	<p>Salade de pommes de terre piémontaise (dinde) Salade de lentilles Omelette  Haricots verts aux saveurs du midi Petit Montebourg sucré Petit suisse aux fruits Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées  à la vinaigrette maison  Chou blanc  vinaigrette Boulettes de veau sauce hongroise Riz créole Edam Chèvreatine Liégeois à la vanille Crème dessert au caramel</p>	<p>Potage Dubarry Rôti de dinde froid Macaronis  Brie Fromy Fruits de saison</p>	<p>Salade verte  Pomelos  Calamars à la romaine Navets à la béchamel Fraidou Saint Paulin Quatre quart au miel </p>
Période du 28 janvier au 1er février	<p>Salade de haricots verts  Salade de betteraves  Sauté de porc au jus <i>Sans porc : Galette italienne</i> Polenta crémeuse à la carotte Saint Nectaire AOC Fraidou Fruits de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Endives vinaigrette Steak de Colin sauce curcuma potiron  Semoule  Emmental Six de Savoie Fromage blanc compote pêche et spéculoos</p>	<p>Rillettes de la mer maison (sardine) Roulade de volaille Florentine de veau à la diable Purée de potiron et pommes de terre Yaourt nature Yaourt aromatisé Fruits de saison </p>	<p>CHANDELEUR Duo de carottes Salade anglaise au cheddar Rôti de dinde aux oignons Petits pois très fins  Cotentin nature Bleu Crêpe moelleuse sucrée</p>

Les maternelles auront le premier choix proposé
























Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs



Pâtisserie maison

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 4 février au 8 février	<p>Salade USA Salade verte chiffonnade Colin sauce ciboulette Gratin de boulgour et courgettes  sauce cheesy Carré frais  Gouda  Crème dessert au caramel Flan à la vanille</p>	<p>Salade de coquillettes  à la catalane Salade de lentilles  Sauté de boeuf au jus Emincé de poireau béchamel Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Fruits de saison</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS Salade composée vinaigrette au caramel Nem au poulet Poêlée de légumes asiatiques Yaourt nature  les 2 vaches Cake à la noix de coco </p>	<p>Salade de betteraves  Chou-fleur  vinaigrette Paupiette de veau forestière Purée de pommes de terre Saint Paulin Petit moulé ail et fines herbes Fruits de saison</p>
Période du 11 février au 15 février	<p>Céleri rémoulade Carottes râpées maison  Crozets à la crème et dés de jambon <i>Sans porc : Crozets et dés de dinde</i> Fromage fondu Coeur de dame Compote pommes abricots  Compote pommes poires </p>	<p>REPAS BIO Macédoine  et mayonnaise  Sauté de dinde  au jus Riz  safranné Carré de l'est  Fruit de saison </p>	<p> Chou rouge  méditerranéen Rôti de veau au jus Epinards hachés béchamel Petit moulé nature Mimolette Eclair au chocolat Eclair à la vanille</p>	<p>Friand au fromage Pavé de poisson mariné à la provençale Chou fleur  persillé Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Fruits de saison</p>

Les maternelles auront le premier choix proposé



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs



Pâtisserie maison