



Vos menus du mois de janvier 2020

Du 6 au 10 janvier 2020

Du 13 au 17 janvier 2020

Du 20 au 24 janvier 2020

Du 27 au 31 janvier 2020

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Epiphanie

Salade coleslaw
Paleron de bœuf stroganoff
Navets braisés et pommes de terre vapeur
 Pavé Val de Saône à la coupe
 Galette des rois

Soupe au potiron
Paupiette de veau au jus
Purée de légumes
Yaourt nature
 Clémentines

Céleri mayonnaise à la ciboulette
Pavé de hoki à la provençale
Pâtes papillons
Fromage ail et fines herbes
*Liégeois à la vanille
Crème dessert à la vanille

Végétarien

Lentilles en salade
Boulettes de soja coulis de tomate
Haricots plats
Yaourt nature sucré
 Pomme

Betteraves en salade
*Jambonneau braisé
Jambon de dinde braisé
Flageolets persillés
Petit moulé nature
 Orange

Salade de choux-blancs
Torsades au thon
Camembert à la coupe
Flan au chocolat

Taboulé de blé
*Echine de porc sauce piquante
Rôti de dinde sauce piquante
Jeunes carottes persillées
Fromage fouetté Madame Loïk
 Poire

Salade de choux-rouges
Aiguillettes de poulet sauce vallée d'auge
Polenta au potiron
Coulommiers à la coupe
Mousse au chocolat

Salade de pâtes torti
Escalope de poulet aux herbes
Choux-fleurs à la béchamel
Carré de l'Est à la coupe
 Pomme

*Pâté breton et cornichons
Médaille de canard et cornichons
 Steak haché de bœuf à la tomate
Haricots verts persillés
Gouda à la coupe
 Kiwi

Végétarien

Salade de pommes de terre à l'échalote
Oeufs durs à la béchamel
Epinards hachés crème
 Brie Val de Saône à la coupe
 Banane

Carottes râpées à l'orange
Sauté de bœuf sauce champignons
Pilaf de boulgour
Samos
Pêches au sirop

Végétarien

Céleri râpé aux pommes et raisins
Tajine de pois chiches et légumes
Semoule
 Vache qui rit
Yaourt aromatisé

Carottes râpées au citron
 *Saucisse de Montbéliard (IGP)
Chipolatas de dinde grillées et ketchup
Pommes frites au four
Kiri
Crème dessert au caramel

Nouvel An Chinois

Salade chinoise
Nems au poulet et sauce nuoc mam
Riz cantonnais
 Fromage blanc de Bourgogne à la mangue
 Gâteau moelleux à l'ananas

Bouillon aux vermicelles
Escalope viennoise
Ratatouille niçoise
 Pavé 3 provinces de Haute Saône à la coupe
 Kiwi

Végétarien

Pommes de terre en salade
Nuggets de poisson et citron
Carottes à la crème
Fromage blanc nature
 Banane

Salade de riz
 Tarte au fromage
Salade verte
Fromage le P'tit Louis
Compote de pomme

*Saucisson à l'ail et cornichons
Roulade de volaille
Rôti de veau émincé à la moutarde
Petits pois à la française
Edam à la coupe
 Orange

Salade scarole
Brandade de poisson
Carré fondu
 Tarte cheese cake au citron

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française

