



MENUS

JANVIER 2019

Inscriptions avant le
25 décembre 2018

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

* Production locale.

**  Produits biologiques.

***  Viande de bœuf issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

* Origine ferme du moulin de Houdan

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|---|
| | | MERCREDI 2 JANVIER Tomate Boulettes d'agneau sauce cumin Mélange méditerranéen Vache qui rit fruit <i>Baguette et chocolat Jus de fruit</i> | JEUDI 3 JANVIER Concombres vinaigrette Sauté de dinde Purée de légumes Cantal Gâteau au chocolat Pain de campagne et beurre Fruit | VENDREDI 4 JANVIER Salade de perle Filet de hoky Julienne de légumes Yaourt nature Compote Gaufre / Fruit |
| LUNDI 7 JANVIER Carottes râpées Tortellinis al forno Carré de l'est Ile flottante <i>Pain de campagne et pâte à tartiner / Fruit</i> | MARDI 8 JANVIER MENU BIO Velouté de carottes au lait de coco et saveurs citronnées Cuisse de poulet à l'ananas / Riz Yaourt / Clémentine <i>Baguette et fromage fondu Compote gourde</i> | MERCREDI 9 JANVIER Taboulé Cordon bleu Haricots verts Petit suisse aromatisé Fruit <i>Pain aux céréales et beurre Yaourt à boire</i> | JEUDI 10 JANVIER Salade d'endives aux noix Filet de poisson frais selon arrivage Chou-fleur persillé Chèvre Galette des rois <i>Gaufre Fruit</i>  | VENDREDI 11 JANVIER Saucisson sec* et cornichon Burritos d'émincé de bœuf* aux oignons Gratin Dauphinois Roc du Malzieu Fruit <i>Baguette et carrés de chocolat / Briquette de jus de fruit</i> |
| LUNDI 14 JANVIER MENU BIO Salade coleslaw Gratin de quenelles Coquillettes Edam Compote de pommes <i>Baguette et confiture Fruit</i> | MARDI 15 JANVIER Galette tomate Sauté de Cabri à la créole Pois d'angole Yaourt aromatisé Fruit <i>Pain au lait Compote gourde</i> | MERCREDI 16 JANVIER Iceberg ciselée et maïs Filet de hoky beurre citron Duo de carottes persillées Emmental Gâteau aux pommes «maison» <i>Pain de campagne et beurre Fruit</i> | JEUDI 17 JANVIER Concombres à la crème Sauté de bœuf Stroganoff* Pommes Dauphine Camembert local Crème dessert vanille <i>Quatre quart / Compote</i> | VENDREDI 18 JANVIER Bouillon de légumes et vermicelles Echine de porc* Poêlé Vendéenne Saint Paulin bio Fruit <i>Baguette et chocolat Yaourt à boire</i> |
| LUNDI 21 JANVIER Macédoine de légumes Tajine d'agneau Semoule et légumes Ortolan bio Fruit <i>Baguette et fromage Compote</i> | MARDI 22 JANVIER Crêpe au fromage cubes de colin sauce crevettes Duo de courgettes Yaourt nature Fruit <i>Pain au lait Compote gourde</i> | MERCREDI 23 JANVIER Crème Dubarry cotelette de dinde Pâtes aux épinards Coulommiers Purée de pomme <i>Baguette et chocolat Fruit</i> | JEUDI 24 JANVIER MENU SAVOYARD Salade verte Saucisse montagnarde* Pommes de terre et raclette fondue Pomme au four et coulis de fruits rouges <i>Pain aux céréales et beurre / Fruit</i>  | VENDREDI 25 JANVIER Radis beurre Rôti de bœuf* béarnaise «maison» Petits pois Saint Nectaire sur paille Riz au lait «maison» <i>Beignet aux pommes Fruit</i> |
| LUNDI 28 JANVIER Potage de légumes Kebab de dinde Haricots verts aux champignons et pommes persillées Tomme de Cadi Fruit <i>Pain aux céréales et confiture Jus de fruits</i> | MARDI 29 JANVIER Carottes râpées vinaigrette Filet de saumon sauce citron Lentilles Saint Albray Lait 2 vaches nappé au caramel <i>Brioche / Fruit</i> | MERCREDI 30 JANVIER Salade de pâtes Rôti de veau Gratin de chou-fleurs Buche du Pilat Fruit <i>Pain de campagne et fromage / Compote</i> | JEUDI 31 JANVIER MENU BIO Salade d'endives Knacks végétariens Gratin Dauphinois Yaourt à la fraise Golden du Limousin <i>Pain viennois au chocolat Lait</i> | VENDREDI 1^{er} FÉVRIER Pomelos Crêpe poulet champignons Salade Maasdam bio Dessert de la chandeleur <i>Gâteau «maison» Fruit</i>  |