

# MENUS

lundi 08 janvier

POTAGE POMMES DE TERRE, POIREAUX, NAVETS

**Sauté de dinde** aux champignons

PÂTES

CHOU FLEUR

FROMAGE FONDU

COMPOTE DE FRUIT



mardi 09 janvier

---

COLESLAW

HACHIS PARMENTIER

SALADE VERTE

EMMENTAL

FRUIT DE SAISON



mercredi 10 janvier

---

SALADE D'HARICOTS BEURRE

**SAUCISSE\* FUMÉE LORRAIN**

LENTILLES

CAROTTES

SAINT NECTAIRE

**FRUIT DE SAISON BIO**



jeudi 11 janvier

---

MACÉDOINE DE LÉGUMES

FILET DE MERLU CRÈME CITRONNÉE

SEMOULE

CŒUR DE CÉLERI

CAMEMBERT

**YAOURT NATURE**



vendredi 12 janvier

---

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

**SAUTÉ DE BŒUF VTL BRAISÉ AUX POIREAUX**

PÂTES

POIREAUX

SAINT PAULIN

GALETTE DES ROIS



# MENUS

lundi 15 janvier

VELOUTÉ DE LÉGUMES

**EMINCÉ DE VOLAILLE SIEBERT VOLAILLE À LA CIBOULETTE** 

POMMES DE TERRE RONDELLES BIO



COMTÉ

FRUIT DE SAISON

---

ROSETTE\*

CALAMARS À L'AMERICAINE

RIZ CRÉOLE

mardi 16 janvier

**TOMME DE VEZOUZE**

COMPOTE POMME POIRE

---

QUICHE AUX POIREAUX

STEAK HACHÉ VTL SAUCE FROMAGÈRE

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

mercredi 17 janvier

**YAOURT NATURE GAEC DE SALM** 

FRUIT DE SAISON BIO



jeudi 18 janvier

SALADE INDIENNE (CHOU BLANC, RAISINS SECS, CURRY)

VEAU MARENGO

FRITES

FOURNOL

**FROMAGE BLANC**



vendredi 19 janvier

**CÉLERI RAVIGOTE**



SAUTÉ DE PORC \*AUX OLIVES

POMMES DE TERRE

HARICOTS VERTS

BRIE

TARTE AU FLAN

# MENUS

lundi 22 janvier

SALADE VERTE AUX CROUTONS  
**EMINCÉ DE POULET À L'ESTRAGON SIEBERT VOLAILLE**   
PURÉE DE POMMES DE TERRE

GOUDA  
FRUIT DE SAISON 

mardi 23 janvier

TABOULÉ  
JOUÉ DE PORC \*

  
  
CHOUX FLEUR PDT  
**YAOURT BRASSÉ GAEC**   
NAPPÉ CAMEL

mercredi 24 janvier

VELOUTÉ DE CAROTTES  
BOUL AGNEAU

  
HARICOTS BEURRE  
**FROMAGE BLANC**   
RIZ AU LAIT

jeudi 25 janvier

  
SAUCISSON À L'AIL\*

**BŒUF MODE**  
PÂTES  
CAROTTES  
BLEU  
**POIRE AU CHOCOLAT** 

vendredi 26 janvier

BETTERAVES ROUGES AUX ÉCHALOTES  
FILET DE COLIN À LA CRÈME DE POIREAUX  
RIZ

**FONDUE DE POIREAUX BIO**   
AIL ET FINES HERBES  
MARBRÉ

# MENUS

lundi 29 janvier



POTAGE DE LÉGUMES  
POISSON MEUNIÈRE SAUCE TOMATE  
RIZ

FROMAGE FRAIS  
FRUIT DE SAISON BIO 

---

mardi 30 janvier

CHAMPIGNONS À LA CRÈME  
COUSCOUS (POULET MERGUEZ)  
SEMOULE

LÉGUMES COUSCOUS   
YAOURT AUX FRUIT GAEC DE SALM   
CRÈME CARAMEL

---

mercredi 31 janvier

TERRINE DE LÉGUMES SAUCE FROMAGE BLANC

JAMBON BRAISÉ LORRAIN\* 

LENTILLES  
LIÉGEOIS

SALADE DE FRUIT

---

jeudi 01 février

SALADE D'ENDIVES AU JAMBON

BŒUF VTL MIROTON 

PURÉE DE POMMES DE TERRE / CÉLERI

MUNSTER 

POMMES AU FOUR

---

vendredi 02 février

 CAROTTES RÂPÉES

FILET DE CABILLAUD SAUCE BLANCHE

CŒUR DE BLÉ

GRATIN DE CHOUX FLEURS 

FROMAGE FONDU

FRUIT AU SIROP

# MENUS

lundi 05 février

CEUF MIMOSA  
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR  
RIZ PILAF  
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS  
CANTAL  
FRUIT DE SAISON



mardi 06 février

CHOU ROUGE EN SALADE  
SAUTÉ DE PORC CRÉCY  
PÂTES



YAOURT NATURE GAEC DE SALM  
CRÊPE AU SUCRE



mercredi 07 février

SALADE DE RIZ AU THON  
CUISSÉ DE POULET RÔTI SIEBERT VOLAILLE

JARDINIÈRE DE LÉGUMES  
MIMOLETTE

FRUIT DE SAISON BIO



jeudi 08 février

CÉLERI RAVIGOTE  
TARTIFLETTE\*

SALADE VERTE BIO



YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM  
PÊCHE AU SIROP




vendredi 09 février

1/2 PAMPLEMOUSSE AVEC SUCRE  
FILET DE LIEU NOIR SAUCE BONNE FEMME  
SEMOULE  
EPINARDS  
SAINT PAULIN  
CRÈME DESSERT BIO CHOCOLAT



# MENUS

lundi 12 février

CRÈME DE LÉGUMES  
**AIGUILLETTE DE POULET SIEBERT VOLAILLE À LA CRÈME**   
TORTIS

mardi 13 février

BRIE  
YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS

---

MINISTRONE ITALIEN  
BOUCHÉE DE FRUIT DE MER  
CAROTTES BIO 

mercredi 14 février

FROMAGE AIL ET FINES HERBES  
BEIGNET AU CHOCOLAT

---

RADIS NOIR RÂPÉ  
ŒUFS DURS BÉCHAMEL  
POMMES VAPEUR  
EPINARDS  
EMMENTAL



**YAOURT SUCRÉ GAEC DE SALM** 

jeudi 15 février

SALADE DE MAÏS ET SALADE VERTE  
RISOTTO BOLOGNAISE

BRIE  
COMPOTE DE POIRE

---

vendredi 16 février



TERRINE DE CAMPAGNE \*

**BŒUF BOURGUIGNON**

COQUILLETTE



**YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM** 

FRUIT DE SAISON

# MENUS

lundi 19 février

SALADE EXOTIQUE (SALADE VERTE ANANAS, MAÏS)

**EMINCÉ DE VOLAILLE À LA PROVENÇALE**

POTATOES



**YAOURT NATURE GAEC DE SALM**



FRUIT DE SAISON

---

SOUPE DE POTIRON

PÂTES CARBONARA

mardi 20 février

EMMENTAL RÂPÉ

**CRÈME DESSERT BIO VANILLE**



mercredi 21 février

SALADE FRISÉE AUX **LARDONS LORRAIN**



BOULETTE D'AGNEAU

PURÉE DE POMMES DE TERRE

SALSIFI GRATINÉ

FROMAGE FRAIS

ABRICOT AU SIROP

jeudi 22 février

VELOUTÉ DE LENTILLONS AU LARD\*

TARTE AUX POIREAUX

ET CHAOURCE

MOUSSE AU CHOCOLAT

BISCUIT ROSE DE REIMS

vendredi 23 février

**CAROTTES RÂPÉES**



FILET DE POISSON SAUCE DUGLÉRÉ

RIZ

O

GOUDA

TARTE AUX POMMES

# MENUS

lundi 26 février

BETTERAVE ROUGES

PALETTE À LA PROVENÇALE\*

POMME DE TERRE

BRUNOISE DE LÉGUMES

FOURNOLS

YAOURT AROMATISÉ GAEC DE SALM

mardi 27 février

POTAGE DE LÉGUMES

ALOUETTE DE BŒUF VTL VAROISE

POMMES DUCHESSES

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON BIO

mercredi 28 février

SALADE DE PÂTES AUX OLIVES

ESCALOPE DE DINDE SIEBERT VOLAILLE SAUCE CRÉMEUSE

PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON BIO

jeudi 01 mars

CERVELAS\* ET CORNICHONS

FILET DE POISSON SAUCE NANTUA

RIZ

BROCOLIS

YAOURT NATURE GAEC DE SALM

CRÈME CARAMEL

vendredi 02 mars

SOUPE DE CAROTTES

CHOUCROUTE\*

POMMES DE TERRE BIO


MIMOLETTE

PRUNEAUX AU SIROP




# MENUS



lundi 05 mars

VELOUTÉ DE LÉGUMES  
**BLANQUETTE DE VOLAILLE**   
RIZ  
**FONDUE DE POIREAUX**   
CAMEMBERT  
FRUIT DE SAISON

mardi 06 mars

SAUCISSON À L'AIL\*  
FILET DE POISSON À LA CRÈME CIBOULETTE  
CŒUR DE BLÉ  
**ET SES PETITS LÉGUMES**   
FROMAGE À TARTINER  
MOUSSE AU CHOCOLAT



mercredi 07 mars

CAROTTES RÂPÉES AU MIEL  
HACHIS PARMENTIER  
  
**SALADE VERTE BIO**   
**EMMENTAL**   
COMPOTE DE POMME

jeudi 08 mars

BETTERAVES ROUGES  
CHIPOLATAS\*  
LENTILLES  
  
ST PAULIN  
**FROMAGE BLANC AU SUCRE** 

vendredi 09 mars

QUICHE LORRAIN\*  
SAUTÉ DE VEAU MARENGO  
SEMOULE  
**LEGUMES DU POT LORRAIN**   
**YAOURT AROMATISÉ**   
**FRUIT DE SAISON** 