

Menus du 04 janvier au 19 février 2021

SALEUX

Légende :



Viande d'origine France



lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	Jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Salade verte et croûtons	Entrée	Sardine citron	Macédoine de légumes	Carottes râpées à la vinaigrette
Lasagnes de bœuf	Poisson pané sauce tartare	Tarte aux 3 fromages	Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de porc sauce dijonnaise
(Plat complet)	Riz	Laitue vinaigrette	Pommes dorées	Coquillettes
Biscuit breton	Bûchette de lait mélangé	Suisse nature sucré	Brie	Emmental râpé
Yaourt aromatisé	Flan au chocolat	Pomme jaune	Galette des rois	Clémentine

lundi 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	Jeudi 04 février	vendredi 05 février
Macédoine de légumes vinaigrette	Salade mêlée vinaigrette	Salade de pâtes	Salade de pommes de terre au fromage blanc	Entrée
Normandin de veau sauce tomate	Saucisse knack	Cordon bleu de dinde	Omelette sauce ciboulette	Meunière de poisson
Potatoes	Haricots blancs à la tomate	Brocolis béchamel (Pommes de terre)	Carottes et riz	Semoule
Suisse pulpé	Vache qui rit	Fromage	Carré président nature	Maasdam
Orange	Crêpe de la chandeleur	Poire	Compote de fruits sans sucre ajouté	Crème dessert au chocolat

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	Jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Entrée	Haricots verts à la vinaigrette	Chou blanc bulgare	Saucisson à l'ail	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes	Steak haché sauce tomate	Mignon de poulet sauce crème	Filet de merlu blanc sauce citron	Œuf dur
Pommes noisettes	Tortis	Carottes à l'étuvée (Pommes de terre)	Purée de légumes	Riz / Petits pois
Maasdam	Emmental râpé	Saint Paulin	Suisse fruité	Camembert
Flan à la vanille	Banane	Compote de fruits sans sucre ajouté	Kiwi	Tarte aux pommes

lundi 08 février	mardi 09 février	mercredi 10 février	Jeudi 11 février	vendredi 12 février
Salade iceberg mimosa	Carottes à la vinaigrette	Salade de haricots lingot du Nord (Label rouge)	Entrée	Betteraves rouges à la vinaigrette
Coquillettes aux deux fromages	Boulettes au porc sauce charcutière	Poisson sur lit de poireaux	Pommes de terre montagnarde	Mignon de poulet sauce crème
Biscuit céréales	Frites *	Riz	Dés de jambon	Fleurettes de chou-fleur (Pommes de terre)
Pomme bicolore	Carré fondu	Pâte de fruit	Suisse fruité	Brie
	Yaourt aromatisé	Yaourt	Roulé aux myrtilles	Clémentine

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	Jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Carottes râpées vinaigrette	Entrée	Chou fleur sauce cocktail	Salade de pâtes au basilic	Pâté de campagne (Brut)
Raviolis	Emincé de volaille sur lit niçois	Bœuf et ketchup	Pizza au fromage	Poisson meunière
(Plat complet)	Semoule	Poêlée de légumes et pommes de terre	Salade et composants	Pommes de terre béchamel
Emmental râpé	Fromage Vache Picon	Chantailou ail et fines herbes	Boudoir	Edam
Gaufre de liège	Fruits au sirop	Poire	Yaourt fermier saveur citron	Banane

lundi 15 février	mardi 16 février	mercredi 17 février	Jeudi 18 février	vendredi 19 février
Macédoine de légumes	Entrée	Carottes râpées à la vinaigrette	Œuf mayonnaise	Tarte aux légumes
Merguez épices douces	Jambon (Label rouge) et mayonnaise	Aiguillettes de volaille	Parmentier de carottes à l'emmental	Beignets de calamarsauce tartare
Semoule et ratatouille	Pommes de terre noisette	Pâtes à la béchamel	Biscuit breton	Riz
Fromage Carré de vache	Bûchette chèvre et vache	Tomme blanche	Camembert	Gaufrette chocolat
Orange	Donuts	Madeleine marbrée	Fruit de saison	Flan nappé caramel

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	Jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Betteraves vinaigrette à l'échalote	Lentilles à la vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Entrée	Céleri rémoulade
Allumette de dinde façon carbonara	Nuggets de blé et ketchup	Rôti de porc sauce au miel et épice	Marmite de poisson aux légumes	Sauté de bœuf façon carbonade
Coquillettes	Purée de pommes de terre	Semoule	Riz	Frites *
Emmental râpé	Mimolette	Biscuit	Montcadi (Pyrénées)	Fromage à tartiner
Pomme rouge	Flan à la vanille	Fromage blanc nature sucré	Kiwi	Compote de fruits sans sucre ajouté

Bonnes vacances ☺

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement. »