

LAMOTTE BEUVRON

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade		Chou rouge aux pommes	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
	Poulet rôti (F) Haricots verts persillés (S)	Hachis parmentier (F+S) ***		Rôti de porc au jus (F) Petits-pois cuisinés (S)	Colin pané citron (S) P. de terre et épinards béchamel (F+S)
	Fromage blanc sucré	Gouda		Rondelé	Bûchette mi-chèvre
	Clémentines	Flan nappé caramel		Galette des rois	Compote

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



P.A. n°1
Menu susceptible d'être modifiés selon arrivage des produits

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade pastourelle	Betterave vinaigrette		Blé fantaisie	Potage Dubarry
	Escalope de poulet au jus (F) Purée de potiron (F+S)	Cassoulet (F) ***		Sauté de bœuf aux oignons (F) Carottes en dés (F)	Blanquette de poisson (S) Boullgour au curcuma (F)
	Yaourt nature sucré	Pavé 1/2 sel		Coulommiers	Edam
	Clémentines	Entremets vanille		Compote	Eclair chocolat



Composition des plats :
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs

P.A. n°2

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/Label



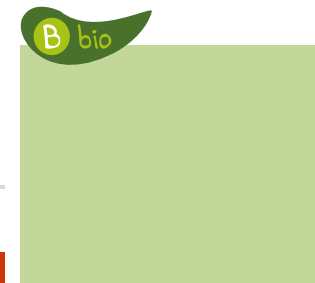


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Carottes râpées	Potage de potiron		Toast au chèvre	Salade vendéenne
	Jambon braisé (F)	Riz façon cantonnaise (F)		Poisson meunière citron (S)	Pâtes bolognaises (F+S)
	Lentilles (F)	***		Haricots verts persillés (S)	***
	Brie	Tartare ail et fines herbes		Fromage frais sucré	Emmental
	Liégeois chocolat	Pomme		Banane	Compote tous fruits

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Potage de légumes	Salade d'endives		Salade Marco polo	Pâté de campagne
	Colin sauce crevettes (S)	Escalope de dinde forestière (F)		Sauté de porc au caramel (F)	Steak haché (S)
	Riz Pilaf (F)	Frites (S)		Carottes et navets (F)	Petits-pois fermière (F+S)
	Tomme grise	Camembert		Yaourt nature sucré	Vache qui rit
	Ananas	Compote tous fruits		Banane	Crêpe de la Chandeleur



Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade coleslaw : chou blanc, carotte râpée, mayonnaise / Salade mêlée : salade, maïs, croûton

P.A. n°4



Vous repérez grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

LAMOTTE BEUVRON

Semaine 06 : du 5 au 9 février 2018

ANNÉE RESTAURANT 2017-2018
Manger, bouger, voyager!
MIKI AU JAPON



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade du chef	Pâté de foie		Bouillon de légumes vermicelle à la citronnelle	Salade verte vinaigrette
	Cuisse de poulet	Filet de poisson beurre citron		Emincé de bœuf ananas citron vert (F)	Gratin de p. de terre aux lardons (F)
	Mitonnée de légumes (S)	Purée de brocolis (F+S)		Carottes à la coriandre(F)	***
	Edam	Fondu président		Fromage blanc à la mangue	Yaourt aromatisé
	Poire	Orange		Nougat asiatique	Compote de pommes

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur

P.A. n°5
Menu susceptible d'être modifiés selon arrivage des produits

Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

MARDI-GRAS LES CENDRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette		Potage de potiron	Chou blanc aux lardons
	Blanquette de dinde (F)	Boulettes de bœuf au curry (S)		Escalope de porc sauce barbecue (F)	Parmentier de poisson (F+S)
	Riz créole (F)	Gratin de chou-fleur (F+S)		Petits-pois cuisinés (F+S)	***
	Gouda	Coulommiers		Rondelé	Fraidou
	Pomme	Beignet de Mardi-Gras		Compote de pommes	Ananas au sirop

P.A. n°1



Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pâtes tricolore	Soupe orange		Salade mêlé	Potage de légumes
	Cordon bleu de volaille (S) Haricots verts persillés (S)	Tartiflette		Goulash de bœuf(F) Carottes en dés(F)	Marmite de poisson (F+S) Riz pilaf(F)
	Yaourt aromatisé	Petit suisse au miel		Camembert	Emmental
	Orange	Tarte myrtille		Gâteau yaourt	Compote de pommes

P.A. n°2 Menu susceptible d'être modifiés selon arrivage des produits

Certifié/label

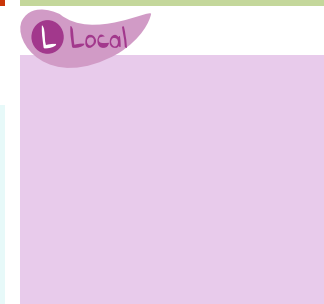
Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou chinois vinaigrette	Crêpe aux champignons		Cake au potiron	Œufs durs mayonnaise
	Gratin de pâtes à la parisienne(F) ***	Paleron de bœuf sauce tomate(F) Poêlée de légumes (S)		Filet de colin beurre citron (S) Purée d'épinards(F)	Tajine de légumes aux abricots secs(F) Semoule et pois chiche(F)
	Carré fromager	Cotentin		Yaourt nature sucré	Edam
	Mousse au chocolat	Banane		Compote de pommes	Poire

P.A. n°3



Composition des plats :
Salade fromagère : salade, emmental



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



Semaine 10 : du 5 au 9 Mars 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L Potage de légumes	L Carottes râpées B		L P. de terre échalote	L Salade verte
	Filet de colin sauce vanille (S) Riz pilaf(F)	Poulet rôti(F) Petits-pois cuisinés (F+S)		Rôti de porc au jus(F) Gratin de chou-fleur(F)	Steak haché (S) Frites (S)
	Mimolette	Crème anglaise		Brie	Saint Morêt
	L Pomme	M Marbré		Clémentines	M Purée pomme pain d'épice

✓ Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



P.A. n°4
Menu susceptible d'être modifiés selon arrivage des produits

Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	M Salade coleslaw	Potage Dubarry		R Raïta de concombre	L Salade d'endives
	Escalope de dinde au champignon Haricots verts (S)	Boulette bœuf à la tomate (F+S) Pâtes Tortis(F)		R Curry de poisson au lait de coco (F+S) R Ragoût de légumes(F)	Jambon braisé(F) Lentilles(F)
	Saint paulin	Fondu président		R Yaourt nature sucré	Camembert
	Banane	L Pomme		M Moelleux des Maharajas	M Entremets chocolat



Composition des plats :
Raïta de concombre : concombre sauce fromage blanc, curry, paprika / Ragoût de légumes : p. de terre, petits-pois, courgettes au curry / Moelleux des Maharajas : moelleux poire cannelle / Salade Esaü : lentille, tomate, œuf dur, échalote

P.A. n°5
Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **M** Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade		Blé fantaisie	Carottes râpées vinaigrette
	Poulet rôti (F) Printanière de légumes (S)	Hachis parmentier (F+S) ***		Rôti de porc au jus (F) Haricots beurre à la tomate (S)	Colin pané citron (S) P. de terre et épinards béchamel (F+S)
	Fromage frais sucré	Gouda		Rondelé	Bûchette mi-chèvre
	Orange	Œufs au lait		Pomme	Compote pomme ananas

P.A. n°1

Menu susceptible d'être modifiés selon arrivage des produits

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Salade pastourelle	Salade de chou blanc		Radis beurre	Macédoine de légumes mayonnaise
Plat principal	Escalope de poulet au jus (F)	Cassoulet(F)		Sauté de bœuf printanier(F) 	Filet de colin sauce basilic (S)
Accompagnement	Purée d'haricots verts (F+S)	***		Carottes en dés(F)	Riz pilaf(F)
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Pavé 1/2 sel		Crème anglaise	Edam
Dessert	Ananas	Entremets vanille		Dessert de Pâques Moelleux au chocolat	Compote de pommes

P.A. n°2



Composition des plats :
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label