

# MENU DE JANVIER

Lundi 01 Janvier	Mardi 02 Janvier	Mercredi 03 Janvier	Jeudi 04 Janvier	Vendredi 05 Janvier
	Salade sombrero  Cuisse de poulet <i>Pané fromage</i> Farfales Produit laitier Fruit de saison	Potage aux quatre légumes Saucisse blanche de volaille <i>Plein filet colin lieu au bouillon fumet</i> Potatoes et légumes poêlés Yaourt nature Fruit de saison	Concombre vinaigrette   Rôti de boeuf au jus <i>Pépites de poisson meunière</i> Mini penne au beurre Saint Môret Coupelle de fruit des îles	Ballotine de volaille <i>Terrine aux trois légumes</i> Poisson frais selon arrivage <i>Omelette</i> Duo de carottes cuisinées à l'ancienne Kiri Compote de pomme BIO 
Lundi 08 Janvier	Mardi 09 Janvier	Mercredi 10 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
Salade mêlée  Lasagne ricotta epinard Yaourt nature sucré Gâteau moelleux au lait	Concombre vinaigrette  Pot au feu <i>Lasagne de saumon</i> Emmental individuel Flan nappé caramel bio 	Chou blanc vinaigrette  Escalope viennoise au citron <i>Tortillas oignon/pomme de terre</i> Pomme de terre et épinards à la crème Camembert portion Banane	Betterave sauce vinaigrette  Saucisse de volaille <i>Pépites de poisson meunière</i> Haricots blancs à la tomate Mini Babybel Pomme	Céleri à l'hawaïenne  Blanquette de poisson à l'ancienne <i>Quenelles végétariennes</i> Torti 3 couleurs Edam individuel Danette pistache
Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Mercredi 17 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
Oeufs en gelée <i>Oeuf dur</i> Paleron de boeuf forestière <i>Pané fromage</i> Purée de brocolis Mimolette Fruits de saison BIO 	Tomates en salade Aiguillettes volaille marengo <i>Tarte au fromage blanc et poireaux</i> Coquillettes Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	Salade de haricots verts  Paupiette de veau moutarde <i>Dos de lieu au citron</i> Frites Camembert portion BIO  Panna cotta aux framboises	<h2>MENU A THEME</h2>	Friand viande <i>Avocat</i> Pané de cabillaud à la Texane <i>Pané de blé emmental épinard</i> Epinards à la Vache qui Rit Yaourt nature Coupelle de fruit des îles
Lundi 22 janvier	Mardi 23 Janvier	Mercredi 24 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
Terrine au saumon <i>Tomates en salade</i> Boeuf Stroganoff <i>Filet de hoki pané</i> Potatoes et légumes poêlés Domalaite Fruit de saison	Salade mêlée  Mijoté à la toulousaine <i>Brandade de morue</i> Petit Suisse aux fruits Compote de pomme biscuitée	Salade de pâtes à l'orientale Quenelles de volaille à la crémchup <i>Omelette ciboulette</i> Poêlée de légumes BIO  Produit laitier Fruit de saison	Salade de courgette  Saute de porc au paprika <i>Pépites de poisson meunière</i> Duo de haricots Vache qui rit Gâteau d'anniversaire	Salade carnaval  Dos de lieu et sa crème de bisque de homard <i>Quenelles végétariennes</i> Riz Camembert portion BIO  Orange
Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Mercredi 31 Janvier	Jeudi 01 Février	Vendredi 02 Février
Salade de blé provençale Paupiette de veau à la milanaise <i>Colin meunière</i> Choux de Bruxelles Emmental individuel Fruit de saison	Carottes jaunes râpées  Aiguillette de poulet marinée au citron <i>Pané fromage</i> Frites Samos Chausson aux pommes	Potage velouté légumes-tomate Cervelas obernois <i>Filet de hoki pané</i> Courgettes persillées Six de Savoie individuel Fruit de saison	Salade mêlée  Boulettes d'agneau et légumes à l'orientale <i>Médailon de merlu au bouillon</i> Semoule égrainée à l'huile d'olive Croix de Malte Flamby vanille	Chou blanc savoyard  <i>Chou blanc vinaigrette</i> Poisson frais selon arrivage <i>Steak haché</i> Printanière de légumes Tome blanche individuelle Purée pomme-fraise



Produit cultivé dans l'Aube

L'origine de nos viandes est régionale ( susceptible d'être européenne en fonction des approvisionnements)

