



























# MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 11 AU 15 FEVRIER 2019 EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>PETIT DEJEUNER</b>				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat
<b>DEJEUNER</b>				
 Betterave crue râpée  Endives vinaigrette  Céleri rémoulade   P'tit brin de veau à l'emmental   Julienne de légumes  Fromage Tomme de savoie   Salade de fruits  Corbeille de fruits	 Salade de brocolis aux lardons et aux noix  Tomates vinaigrette  Tartelette de crudités et crabe   Cassolette de poisson gratinée   Frites  Fromage Brie de Meaux   Roses des sables	 Cervelas  Feuilleté poulet poireau   Roti de boeuf   Purée de panais  Produits laitiers   Corbeille de fruits	 Carottes râpées  Salade de potimarron et betterave   Dos de colin sauce armoricaine   Pommes vapeur  Fromage Crémeux Bourguignon   Tarte à l'Alsacienne	 Endives flamandes   Salsifis persillade  Produits laitiers   Pot de crème à la vanille Crème dessert chocolat pot



Fabrication Maison



Produit de saison et fabrication maison



Produit BIO





















Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place

# MENU EQUILIBRE CONSEILLE DU 11 AU 15 FEVRIER 2019 EN SUIVANT LE G.E.M.R.C.N.

DINER				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
 <b>Poireaux mimosa</b>  Soupe aux oignons  <b>Cordon bleu de poulet</b>  <b>Crumble poireaux mâche et lardons</b>  Fromage Kiri   <b>Corbeille de fruits</b>	 <b>Salade de céleri-rave aux fruits et aux noix</b>   <b>Rôti de veau au curry</b>   <b>Semoule couscous</b>  Produits laitiers   <b>Crème caramel</b>	 <b>Brouillette au fromage</b>   <b>Tartiflette maison</b>   <b>Salade verte</b>   <b>Semoule couscous</b>  Produits laitiers Fromage Cantal   <b>Corbeille de fruits</b>	 <b>Chou blanc vinaigrette</b>   <b>Escalope de dinde à la crème</b>   <b>Purée mousseline</b>  Produits laitiers   <b>Crème dessert Mont Blanc vanille</b>	



Fabrication Maison



Produit de saison et fabrication maison



Produit BIO




















































Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place

## MENU DU 11 FEVRIER AU 15 FEVRIER 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>PETIT DEJEUNER</b>				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat
<b>DEJEUNER</b>				
 Betterave crue râpée  Endives vinaigrette  Céleri rémoulade  Pommes de terre cervelas  Samoussa de bœuf   P'tit brin de veau à l'emmental  Filet de truite aux amandes  Sauce tomate  Julienne de légumes  Riz cantonais  Fromage Tomme de Savoie Produits laitiers   Salade de fruits  Corbeille de fruits  Pavé coco cacao	 Salade de brocolis aux lardons et aux noix  Tomates vinaigrette  Tartelette de crudités et crabe  Salade de riz niçois au thon  Salade de pâtes jambon emmental  Cassolette de poisson gratinée  Chou farci  Frites  Purée de haricots verts  Fromage Brie de Meaux Produits laitiers   Roses des sables  Corbeille de fruits Liégeois de fruits pomme abricot coulis framboise	 Cervelas  Feuilleté poulet poireau   Roti de boeuf  Paupiette de veau sauce suprême au roquefort   Purée de panais  coquillettes  Produits laitiers Fromage Bûche de chèvre   Corbeille de fruits  Tarte noix de coco	 Carottes râpées  Salade de potimarron et betterave  Jambon blanc   Dos de colin sauce armoricaine  Choucroute   Pommes vapeur  Choucroute légume  FromageCrèmeux Bourguignon Produits laitiers   Tarte à l'Alsacienne  Litchi Flan nappé	 Nem sauce nuocnam  Feuilleté au fromage   Endives flamandes  Steak haché grillé  Boulettes de volaille   Salsifis persillade  Torty aux petits légumes  Produits laitiers Fromage Saint Marcellin   Pot de crème à la vanille Crème dessert chocolat pot Tarte moelleuse au chocolat



Fabrication Maison



Produit de saison et fabrication maison



Produit BIO








Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place

## MENU DU 11 FEVRIER AU 15 FEVRIER 2019

DINER				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
 <b>Poireaux mimosa</b>  Soupe aux oignons   <b>Cordon bleu de poulet</b>   <b>Crumble poireaux mâche et lardons</b>  <b>Petits pois</b>  Fromage Kiri  Produits laitiers   <b>Corbeille de fruits</b> Charlotte poire chocolat	 <b>Salade de céleri-rave aux fruits et aux noix</b>   <b>Soupe fermière aux pois cassés</b>    <b>Rôti de veau au curry</b>    <b>Semoule couscous</b>  <b>Poêlée brocolis / Champignons</b>  Produits laitiers Fromage Chavroux    <b>Crème caramel</b>  <b>Corbeille de fruits</b>	 <b>Brouillette au fromage</b>  <b>Soupe de poisson aux croûtons</b>    <b>Tartiflette maison</b>    <b>Salade verte</b>  Fromage Cantal  Produits laitiers   <b>Corbeille de fruits</b>  <b>Tarte clafoutis aux griottes</b>	 <b>Chou blanc vinaigrette</b>  <b>Potage de courge</b>    <b>Escalope de dinde à la crème</b>    <b>Purée mousseline</b>  <b>Epinards en beignets</b>  Produits laitiers Fromage Chévreteine    <b>Crème dessert Mont Blanc vanille</b>  <b>Corbeille de fruits</b>	



Fabrication Maison



Produit de saison et fabrication maison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place