



Vos menus du mois de février 2019

Lundi

Du 4 au 8 février

Macédoine de légumes à la vinaigrette
Filet de lieu sauce hollandaise
Pommes de terre à la vapeur
 Brie Val de Saône à la coupe
 Orange

Du 11 au 15 février
Vacances zone B

Céleri en rémoulade
Boulettes d'agneau au jus
Navets braisés et semoule
 Fromage fondu Le Fromy
Flan nappé

Du 18 au 22 février
Vacances zone A et B

Salade de choux-blancs
*Saucisse fumée
Chipolatas de dinde grillées
Lentilles façon ménagère
Carré de l'Est à la coupe
Petit suisse aux fruits

Du 25 février au 1er mars Vacances zone A

Salade de concombres
au fromage blanc
 *Jambon braisé sauce aux herbes
Jambon de dinde sauce aux herbes
Pilaf de blé
Chèvreatine
Compote de pomme

Mardi

Nouvel An Chinois

Soupe chinoise
Nems au poulet et sauce nuoc mam
Riz cantonnais
 Crème fondante à la noix de coco sur lit de caramel
Méli-mélo d'ananas et de litchi au sirop

Salade coleslaw
Paupiette de veau à la moutarde
Pâtes papillons
Gouda à la coupe
Yaourt aromatisé

Carottes râpées aux échalotes
Oeufs durs à la béchamel
Epinards hachés crème
Fraidou
 Petit pot de crème au chocolat

Pommes de terre en salade
Aiguillettes de poulet sauce robert
Haricots beurrés
Coulommiers à la coupe
Dessert géré par le client

Mercredi

Carottes râpées au citron
Emincé de rôti de veau sauce forestière
Haricots verts et flageolets persillés
Délice de camembert fondu
Fromage blanc à la vanille

Blé en salade au surimi et avocat
*Rôti de porc sauce chasseur
Rôti de dinde sauce chasseur
Petits pois à la française
Petit suisse nature sucré
 Banane

Potage de légumes
Nuggets de poisson
Choux-fleurs en gratin
 Vache Qui Rit
 Kiwi

*Pâté de campagne et cornichons
Médaille de canard et cornichons
Cordon bleu
Carottes à la crème
Fromage fouetté Madame Loïc
 Poire

Jeudi

Chandeleur

Demi-pamplemousse
*Jambonneau braisé
Jambon de dinde braisé
Purée de courgettes
Petit moulé nature
 Crêpe de la chandeleur et sa confiture

*Salade de cervelas
En vinaigrette
Salade de bœuf aux échalotes
Filet de colin sauce citron
Carottes vichy
Bûche de chèvre à la coupe
 Poire

Betteraves en salade
Escalope de poulet à la crème
Pommes de terre sautées
Yaourt nature sucré
 Pomme

Salade verte
Hachis parmentier
 Pavé 3 provinces de Haute-Saône à la coupe
Velouté fruit

Vendredi

Salade de mâche
Raviolis à l'italienne
Emmental à la coupe
Crème dessert au caramel

Concombres à la ciboulette en salade
Cuisse de poulet rôti et ketchup
Pommes frites au four
Chanteneige
Compote de pomme et framboise

Salade de penne rigate au basilic
 *Quiche lorraine
Quiche lorraine
Salade scarole
Mimolette à la coupe
Liégeois à la vanille

Céleri râpé aux pommes et raisins
Filet de hori sauce dulgère
Riz créole
Fromage blanc nature
 Gâteau à la banane et au chocolat

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française

