



Vos menus du mois de février 2019



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

Lunda

Novel 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

Madoira

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

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

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

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

Madoira

Chandeleur

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

Jeu d'É

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

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

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

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

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

Vendredi

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
Chèvre téré
Compote de pomme

Pommes de terre en salade
Aiguillettes de poulet sauce robert
Haricots beurres
Coulommiers à la coupe

*Pâté de campagne et cornichons
Médailillon de canard et cornichons
Cordon bleu
Carottes à la crème
Fromage fouetté Madame Loït

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

Céleri râpé aux pommes et raisins
Filet de hoki 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

