

Semaine du 11 au 17 février 2019 - DEJEUNER

Nouvel an chinois

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de papillons au pistou <p>Maïs aux deux poivrons Salade verte aux agrumes Pâté de foie </p>	Chou blanc sauce échalotes <p>Céleri et mimolette du verger <i>(Recette Michel Sarran)</i> Potage de légumes mijotés Salade de riz <i>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</i></p>		Carottes râpées vinaigrette maison <p>Pamplemousse Cervelas vinaigrette Salade de pommes de terre <i>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</i></p>	Iceberg vinaigrette orientale <p>Salade d'endives Œufs durs sauce cocktail Potage à la paysanne <i>(poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes)</i></p>
Œufs gratinés au thym et aux oignons Saucisse de Strasbourg	Filet de lieu noir fumé Manchons de canard aux champignons		Sauté de bœuf bobotie Poulet rôti	Pavé de colin sauce safranée Rôti de porc aux herbes
Epinards à la crème Pommes vapeur	Purée de brocolis Blé Bio		Semoule infusion menthe cannelle Navets saveur orientalee	Riz pilaf Piperade
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Petit moulé Bûchette mi-chèvre	Fraidou Fondu Président Camembert Yaourt nature sucré		Tomme blanche Coulommiers Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	Saint-Paulin Mimolette Yaourt nature sucré Fromy
Corbeille de fruits Entremets au praliné Mousse aux Petits Beurre Moëlleux aux myrtilles et citron	Cake à l'orange Barre bretonne Flan au chocolat Corbeille de fruits		Entremets au caramel et poire Mousse chocolat au lait Matefaim aux pommes Corbeille de fruits	Banane au four Compote de poires Corbeille de fruits Comme un oeuf au plat

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine