



## Semaine du 06 au 10 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives locales et croûtons	Œuf dur mayonnaise	Velouté de butternut locale et vache qui rit	Carottes râpées locales	Taboulé petit épautre BIO local
Salade iceberg et maïs		Betteraves locales	Emincé de chou rouge local	Salade piémontaise (pdt locale)
Paupiette de veau	Célerimentier (pdt locale) (plat complet)	Sauté de dinde locale sauce basquaise	Rôti de porc local au jus (*)	Dés de poisson MSC sauce armoricaine
Poulet rôti	Curry de légumes	Bifteck haché charolais au jus		Sauté de bœuf local sauce forestière
Boulgour	/	Frites locales	Haricots verts persillés	Épinards branches BIO à la béchamel
Riz	/	Torsades locales	Brocolis béchamel	Légumes façon maillot BIO
Gouda	Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits	Petit Cotentin	Tomme blanche
Fromage frais aux fruits	Cantal AOP	Neuville cendré	Yaourt aromatisé	Fromage blanc local (seau) et sucre
Mousse au chocolat au lait	Pomme locale	Poire locale	Galette	Fruit de saison
Mousse au café	Poire locale	Pomme locale	des rois	au choix



## Semaine du 13 au 17 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et maïs aux herbes	Salade de pâtes locales composée	Céleri local rémoulade	Potage Crécy local	Carottes râpées locales
Champignons frais sauce fromage blanc herbes	Salade de boulgour	Endives locales et noix	Betteraves locales	Emincé de chou blanc local rémoulade
Boulettes de flageolets BIO sauce orientale	Filet de lieu sauce curry	Sauté de bœuf local sauce hongroise	Tartiflette de dinde	Côte de porc locale sauce charcutière (*)
Steak de lentilles BIO sauce tomate	Poisson pané MSC et quartier de citron	Tomates farcies sauce tomate (dinde)	Raclette (*)	Rôti de bœuf local au jus
Semoule	Fondue de poireaux	Orge perlé BIO	/	Haricots beurre persillés
Purée de pommes de terre locales	Confit de carottes en bâtonnets	Riz BIO	/	Jardinière de légumes
Fraidou	Munster AOP	Fromage frais vanille	Petit fromage frais aux fruits	Petit trôo ail et fines herbes
Petit suisse nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Pont l'Evêque AOP	Fromage à raclette	Fromage blanc local (seau) et sucre
Purée de pommes locales	Poire locale	Crème dessert au chocolat de la fromagerie Maurice	Fruit de saison	Moelleux chocolat pépites (farine locale)
Purée de pommes locales à la cannelle	Pomme locale	Crème dessert à la vanille de la fromagerie Maurice	au choix	Gâteau au fromage blanc (farine locale)



## Semaine du 20 au 24 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Thon mayonnaise	Carottes râpées locales	Salade de cœurs de palmier et maïs	Potage local aux poireaux et pommes de terre	Endives locales et dés de mimolette
Surimi mayonnaise	Emincé de chou blanc local	Velouté Picard	Betteraves locales	Salade verte et croûtons
Sauté de porc local sauce moutarde à l'ancienne (*)	Pâtes à la ratatouille et pois cassés	Poulet rôti au thym	Rôti de veau BIO au jus	Pavé de colin MSC sauce basilic
Bifteck haché charolais au jus	Dahl de lentilles locales	Emincé de porc sauce caramel (*)	Cordon bleu (volaille)	Dés de poisson MSC sauce nantua
Purée de pommes de terre locales	Coquillettes	Petits pois extra fins	Haricots blancs coco sauce tomate	Ratatouille à la niçoise
Blé	Riz à l'indienne	Epinards branches à la crème	Semoule BIO	Choux fleurs béchamel
Yaourt nature et sucre	Vache qui rit	Camembert	Fourme d'ambert AOP	Fromage blanc local (seau) et sucre
Edam	Fromage frais aux fruits	Petit suisse nature et sucre	Yaourt aromatisé	Petit moulé
Pomme locale	Ile flottante sauce caramel	Fruit BIO	Fruit de saison	Cake nature (farine locale)
Poire locale	Ile flottante sauce chocolat	au choix	au choix	Cake à la cannelle (farine locale)



## Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage local de légumes	Salade verte BIO et croûtons	Crêpe au fromage	Endives locales et bleu	Œuf dur mayonnaise
Betteraves locales	Salade verte BIO et maïs	Feuilleté au fromage	Pomelos et sucre	Saucisson à l'ail et cornichon (*)
Chili sin carne (haché végétal)	Saucisse fumée locale (*)	Rôti de bœuf local au jus	Sauté de dinde local sauce façon grand-mère	Potimenter de poisson MSC (purée de potiron, pdt fraîche)
Pâtes, potiron, carottes et mozzarella	Merguez au jus	Sauté de bœuf local sauce hongroise	Boulettes de mouton sauce végétale au cerfeuil	Pavé de hoki MSC sauce aux fruits de la passion
Riz	Lentilles locales mijotées	Carottes locales persillées	Haricots verts persillés	Purée de potiron (pdt locale)
Torsades locales	Semoule	Panais locaux persillés	Blettes sauce tomate	Printanière de légumes
Saint Nectaire AOP	Cantafrais	Saint Paulin	Fromage blanc local (seau) et sucre	Yaourt aromatisé
Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé	St Morêt	Gouda
Fruit de saison	Compote tous fruits allégée en sucre	Pomme locale	Gaufre poudrée	Poire locale
au choix	Compote allégée pommes banane	Poire locale	Gaufre au chocolat	Pomme locale



## Semaine du 03 au 07 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives locales et noix	Potage façon J.Darblay (poireaux, navet, carottes)	Terrine de poisson	Carottes râpées locales	Taboulé de petit épeautre BIO local
Emincé de chou blanc local	Betteraves locales	Rillettes de sardines	Salade verte et oignons frits	Salade de lentilles locales
Filet de merlu MSC sauce marseillaise	Escalope de dinde locale sauce normande	Carbonara (*)	Echine 1/2 sel locale au jus (*)	Crispidor au fromage
Pavé de colin MSC sauce à l'oseille	Sauté de bœuf local sauce marengo	Emincé de volaille kebab	Paupiette de veau sauce forestière	Omelette nature
Semoule	Blé local	Coquillettes locales	Choux de Bruxelles	Epinards branches à la crème
Riz	Purée de pommes de terre locale	Frites locales	Légumes cuisinés au cerfeuil	Ratatouille à la niçoise
Camembert	Fromage blanc local (seau) et sucre	Petit fromage frais aux fruits	Fraidou	Edam
Yaourt aromatisé	Petit Trôo	Pont l'Evêque AOP	Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits
Flan à la vanille nappé caramel	Pomme locale	Fruit de saison BIO	Crêpe nature sucrée sauce chocolat	Fruit de saison
Flan au chocolat	Poire locale	au choix	Crêpe nature sucrée sauce caramel	au choix



## Semaine du 10 au 14 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Emincé de chou blanc local	Salade verte BIO et thon	Soupe montagnarde locale	Céleri local râpé rémoulade au curry
Feuilleté au fromage	Carottes râpées locales	Endives locales et croûtons	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg et dés de mimolette
Saucisse de volaille type Francfort	Quenelles sauce nantua	Rôti de veau BIO au jus	Rôti de porc local sauce fromage à tartiflette (*)	Marmite de colin MSC mode honfleur (fruits de mer et sauce crème)
Saucisse fumée locale (*)	Paëlla végétarienne	Poulet rôti	Bifteck haché charolais au jus	Pavé de merlu MSC sauce basilic
Purée de courge butternut BIO (pdt locale)	Riz	Gratin de brocolis et pommes de terre locales	Crozets crévés	Haricots verts persillés
Poêlée de légumes BIO	Semoule	Carottes locales persillées	Pommes vapeur locales	Courgettes béchamel
Tomme blanche	Yaourt nature et sucre	Cantal AOP	Fromage blanc local (seau) et sucre	Petit Cotentin
Petit fromage frais aux fruits	Emmental	Fromage frais vanille	Fromage à raclette	Yaourt aromatisé
Pomme locale	Mousse au chocolat au lait	Purée de pommes locales et myrtille	Fruit de saison	Cake coco (farine locale)
Poire locale	Mousse au café	Purée de pommes locales	au choix	Cake au chocolat (farine locale)