

TRAME DE MENUS ST GILLES MAT

	<i>Semaine du 06 janv au 10 janvier</i>		<i>Semaine du 13 janv au 17 janvier</i>		<i>Semaine du 20 janv au 24 janvier</i>		<i>Semaine du 27 janv au 31 janvier</i>	
Lundi	Salade de pois chiches BIO Cordon bleu Chou-fleur persillé Chanteneige		Betteraves vinaigrette Rissollette de veau pané Gratin de brocolis Madeleine		Taboulé Omelette Epinards BIO à la crème Saint Paulin		Salade de perles au pistou Sauté de dinde à la moutarde Petits pois au jus Emmental	
Mardi	Crêpe au fromage Sauté de dinde au curry Poêlée de carottes BIO et pommes de terre BIO Fruit	#####	Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Nuggets de dinde et ketchup Frites Flan nappé caramel		Céleri rémoulade BIO Poulet rôti au thym Haricots blancs à la Bretonne Compote de pomme		Carottes râpées BIO en vinaigrette aux échalotes Sauce tomate aux lentilles BIO Spaghettis BIO et fromage râpé Compote de pomme abricots	
Mercredi	Céleri rémoulade BIO Quinoa BIO et haricots rouges à la mexicaine Coulommiers		Endives sauce tartare Cœur de merlu à l'aneth Gratiné de carottes BIO et patate douce BIO Royaume (brioche des rois)		Salade verte BIO et maïs Croziflette aux lardons/ Croziflette à la volaille Pomme au four Salade de lentilles au cumin Sauté de boeuf sauce forestière Gratiné de butternut BIO et patate douce BIO Fruit		Nems au poulet Emincé de poulet sauce aigre douce Riz aux légumes Fruit	
Jeudi	Salade verte BIO et croûtons Filet de colin pané citron Salsifis persillés Royaume (brioche des rois)		Velouté de pois cassés et carottes Gratin de pâtes BIO au fromage Fruit BIO		Salade d'haricots verts Fricassée de colin et saumon sauce normande Pomme de terre BIO à la vapeur Peti Suisse aromatisé		Velouté de courges BIO Hachis parmentier Fondu carré	
Vendredi	Salade de lentilles aux échalotes Steak haché sauce pizzaiolo Gratin de potimarron BIO Fruit		Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de lieu sauce crustacé Riz Compote de pomme		Salade verte BIO vinaigrette aux agrumes Paupiette de veau sauce aux olives Semoule BIO Crêpe au sucre		Salade de pois chiches Cordon bleu Chou fleur persillé Fruit	
	<i>Semaine du 03 fév au 07 février</i>		<i>Semaine du 10 fév au 14 février</i>		<i>Semaine du 17 fév au 21 février</i>	ALSH	<i>Semaine du 24 fév au 28 février</i>	ALSH
Lundi	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Paupiette de veau sauce aux olives Semoule BIO Crêpe au sucre		Salade verte BIO vinaigrette Chipolatas*/ saucisse de volaille Purée de pommes de terre Crème dessert vanille		Velouté de légumes (Chou-fleur BIO, carotte BIO) Lentilles BIO et pommes de terre BIO façon tartiflette Fromage blanc et sucre		Salade de pois chiches Cordon bleu Chou fleur persillé Fruit	
Mardi	Macédoine mayonnaise Poulet sauce forestière Blé BIO Fruit		Salade de lentilles vinaigrette Quenelles natures BIO sauce aurore Carottes Vichy Fruit		Rillettes de sardines Filet de poisson meunière Gratiné de potimarron BIO et patate douce BIO Fruit BIO		Céleri rémoulade Escalope de dinde sauce crème Purée de carottes Gâteau au chocolat	
Mercredi	Radis beurre Sauté de veau marengo Epinards à la crème Crêpe au chocolat		Potage de légumes (carottes BIO, courges BIO, navets BIO) Fideua Fruit BIO		Salade de panais BIO vinaigrette à la grenadine Sauté de boeuf au cumin Boulgour Ile flottante		Salade verte BIO et pomme Gratin aux légumes d'hiver BIO et ses légumineuses Tartare	
Jeudi	Velouté de lentilles BIO Gratinée de gnocchis crème de poireaux et parmesan Camembert		Cake au comté Estouffade de taureau Purée de céleri Chanteneige		Duo de choux sauce tartare Sauté de porc à la moutarde / Sauté de dinde à la Petits pois Fougasse à la fleur d'oranger		Pizza mozzarella Steak haché sauce provençale Brocolis persillés Yaourt aromatisé	
Vendredi	Betteraves vinaigrette Poisson aioli Légumes aioli (pommes de terre BIO, panais BIO et carottes BIO) Fruit BIO		Salade de chou rouge mayonnaise Filet de colin à l'andalouse Riz Compote de pomme BIO à la cannelle		Salade verte BIO à la vinaigrette basalmique Poulet rôti Poêlée de carottes BIO et navets BIO persillés Mimolette		Salade coleslaw Filet de lieu sauce colombo Tortis Compote de pommes BIO	

LEGENDE

- Menu végétarien
- Produit issu de l'agriculture BIO
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- MSC- Pêche durable
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Viande Française
- Produit de saison
- Recette Maison
- Dessert Maison
- Régions Ultra Périphériques (Produit d'Outremer)

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement