

TRAME DE MENUS ST GILLES PRIM AD

	Semaine du 06 janv au 10 janvier		Semaine du 13 janv au 17 janvier		Semaine du 20 janv au 24 janvier		Semaine du 27 janv au 31 janvier	
Lundi	Salade de pois chiches BIO Cordon bleu Chou-fleur persillé Chanteneige Fruit BIO		Betteraves vinaigrette Rissollette de veau pané Gratin de brocolis Fromage blanc et sucre Madeleine		Taboulé Omelette Epinards BIO à la crème Saint Paulin Fruit BIO		Salade de perles au pistou Sauté de dinde à la moutarde Petits pois au jus Emmental Fruit BIO	
Mardi	Crêpe au fromage Sauté de dinde au curry Poêlée de carottes BIO et pommes de terre BIO Yaourt sucré Fruit	#####	Salade indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Nuggets de dinde et ketchup Frites Mimolette Flan nappée caramel		Céleri rémoulade BIO Poulet rôti au thym Haricots blancs à la Bretonne Carré frais Compote de pomme		Carottes râpées BIO en vinaigrette aux échalotes Lentilles BIO à la tomate Spaghettis BIO et fromage râpé Petit Moulé Compote de pomme abricots	
Mercredi	Céleri rémoulade BIO Quinoa BIO et haricots rouges à la mexicaine Coulommiers Compote de pomme		Endives sauce tartare Cœur de merlu à l'aneth Gratiné de carottes BIO et patate douce BIO Tartare Rovaume (brioche des rois)		Salade verte BIO et maïs Croziflette aux lardons/ Croziflette à la volaille Edam Pomme au four		Nems au poulet Emincé de poulet sauce aigre douce Riz aux légumes Yaourt aromatisé Fruit	
Jeudi	Salade verte BIO et croûtons Filet de colin pané citron Salsifis persillés Petit Moulé Rovaume (brioche des rois)		Velouté de pois cassés et carottes Gratin de pâtes BIO au fromage Brie Fruit BIO		Salade de lentilles au cumin Sauté de bœuf sauce forestière Gratiné de butternut BIO et patate douce BIO Rondelé Fruit		Velouté de courges BIO Hachis parmentier Fondou carré Fruit	
Vendredi	Salade de lentilles aux échalotes Steak haché sauce pizzaïolo Gratin de potimarron BIO Gouda Fruit		Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de lieu sauce crustacé Riz Camembert Compote de pomme		Salade d'haricots verts Fricassée de colin et saumon sauce normande Pomme de terre BIO à la vapeur Petit suisse aromatisé Fruit		Salade verte BIO vinaigrette balsamique Lamelles d'encornet à la sêtoise Riz Croc lait Gâteau au yaourt	

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)

	Semaine du 03 fév au 07 février		Semaine du 10 fév au 14 février		Semaine du 17 fév au 21 février		Semaine du 24 fév au 28 février	
Lundi	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Paupiette de veau sauce aux olives Semoule BIO Chanteneige Crêpe au sucre		Salade verte BIO vinaigrette Chipolatas*/ saucisse de volaille Purée de pommes de terre Gouda Crème dessert vanille		Velouté de légumes (Chou-fleur BIO, carotte BIO) Lentilles BIO et pommes de terre BIO façon tartiflette Fromage blanc et sucre Fruit BIO	ALSH	Salade de pois chiches Cordon bleu Chou fleur persillé Croc lait Fruit	
Mardi	Macédoine mayonnaise Poulet sauce forestière Blé BIO Petit suisse sucré Fruit		Salade de lentilles vinaigrette Quenelles natures BIO sauce aurore Carottes Vichy Petit suisse aromatisé Fruit		Rillettes de sardines Filet de poisson meunière Gratiné de potimarron BIO et patate douce BIO Yaourt nature sucré Fruit BIO		Céleri rémoulade Escalope de dinde sauce crème Purée de carottes Petit suisse aromatisé Gâteau au chocolat	
Mercredi	Radis beurre Sauté de veau marengo Epinards à la crème Fromage blanc et sucre Crêpe au chocolat		Potage de légumes (carottes BIO, courges BIO, navets BIO) Fideua Saint Nectaire Fruit BIO		Salade de panais BIO vinaigrette à la grenadine Sauté de bœuf au cumin Boulgour Vache Picon Ile flottante		Salade verte BIO et pomme Gratin aux légumes d'hiver BIO et ses légumineuses Tartare Mousse au chocolat	
Jeudi	Velouté de lentilles BIO Gratiné de gnocchis crème de poireaux et parmesan Camembert Fruit BIO		Cake au comté Estouffade de taureau Purée de céleri Chanteneige Fruit		Duo de choux sauce tartare Sauté de porc à la moutarde / Sauté de dinde à la Petits pois Rondelé BIO Fougasse à la fleur d'oranger		Pizza mozzarella Steak haché sauce provençale Brocolis persillés Yaourt aromatisé Fruit BIO	
Vendredi	Betteraves vinaigrette Poisson aioli Légumes aioli (pommes de terre BIO, panais BIO et carottes BIO) Yaourt aromatisé Fruit BIO		Salade de chou rouge mayonnaise Filet de colin à l'andalouse Riz Yaourt nature sucré 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 Flan nappé caramel		Salade coleslaw Filet de lieu sauce colombo Tortis Chanteneige BIO Compote de pommes BIO	

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