

### LUNDI



Salade de pommes de terre  
bio à l'échalote



Sauté de dinde aux  
champignons

*SV : Filet de lieu sauce citron*

Haricots beurre



Bleu AOC



Fruit de saison bio (L)

### MARDI

Chou blanc vinaigrette

Quenelles natures sauce  
financière



Riz bio

Brie

Lacté vanille

### JEUDI

Salade verte vinaigrette  
savora



Filet de hoki MSC à  
l'armoricaine

Boullgur aux épices



Fromage blanc bio

Cocktail de fruits au sirop  
léger

### VENDREDI Partage de la galette

Velouté de potiron et vache  
qui rit



Rôti de boeuf froid et ketchup

*SV : Pavé de colin sauce  
dugléré*

Petits pois

Fromage à tartiner



Galette des Rois

### LUNDI



**Carottes bio (L) râpées  
pamplemousse rose**



Poisson MSC pané et citron

Purée de brocolis

Petit suisse sucré

Gâteau basque

### MARDI

Terrine de légumes et  
mayonnaise



Steak haché de bœuf sauce  
BBQ

*SV: Boulettes végétales*



**Macaroni bio**



Saint Nectaire AOC

Fruit de saison

### JEUDI



**Salade d'endives (L)**



Pavé de colin MSC Sauce  
persane

Polenta crémeuse

Edam

Purée pomme banane

### VENDREDI



**Omelette bio (L) du Chef  
aux fines herbes**

Julienne de légumes

Yaourt nature



**Fruit de saison bio (L)**

### LUNDI



Tortis bio en salade



Estouffade de Bœuf (L)

*SV : Crêpe aux champignons*



aux carottes bio

Cantal AOC



Fruit de saison

### MARDI

Salade verte vinaigrette



Aiguillettes de poulet sauce  
crème estragon

*SV : Hoki sauce paprika*

Pommes vapeur

Fourme

Compote pomme, poire (ind)  
& sablé

### JEUDI



Salade Coleslaw bio (L)

Couscous végétarien

/

Fromage fondu



*Cake au citron du Chef*

### VENREDI



Rillettes de sardines du chef

Carbonnade de bœuf à la  
Flamande

*SV: Tarte au fromage*

Poireaux béchamel



Yaourt (L) aromatisé  
fruit de la passion



Fruit de saison bio (L)



# Semaine du 28 Janvier au 3 Février 2019

## Ville de Francheville



LUNDI

MARDI

JEUDI

Brésil La Capoiëra

VENDREDI

vive les crêpes

Macédoine mayonnaise



Haut de cuisse de poulet  
sauce Bressane

*SV : Quenelles natures sauce  
mornay*

Blé tendre

Tomme blanche



Fruit de saison bio (L)

Friand au fromage



Rôti de porc froid et  
moutarde

*SV : Œuf dur*



Epinards bio à la crème

Cœur de dame

Fruit de saison

Salade Ajiaco (maïs, poulet,  
PDT)

*SV: (maïs, thon, PDT)*



Vatapa  
(poisson sauce tomate,  
coco, gingembre)



Riz bio

Fromage blanc

Ananas

Salade verte vinaigrette aux  
olives noires



Steak haché de bœuf sauce  
moutarde

*SV : Pavé de colin sauce  
dieppoise*

Chou-fleur persillé



Yaourt nature BIO (L)

Crêpe de la Chandeleur



# Semaine du 4 au 10 Février 2019

## Ville de Francheville



LUNDI

Radis roses au beurre 1/2 sel

Gratin de pâtes courge  
butternut cheddar et  
mozzarella

*(Plat végétarien)*

/



Gouda bio

Flan nappé au caramel

MARDI



Œuf dur bio mayonnaise



Filet de merlu MSC sauce  
aurore

Riz

Saint Paulin



Fruit de saison (L)

JEUDI

Pommes de terre sauce  
ravigote



Bœuf braisé au jus

*SV : Steak du fromager*

Mélange de légumes racines

Bûchette mi-chèvre



Fruit de saison bio

VENDREDI



Salade coleslaw bio (L)

Croustillant de poisson

Haricots vert

Petit suisse sucré



Cake chocolat coco du chef



### LUNDI



**Betteraves bio vinaigrette à l'ancienne**



Aiguillettes de poulet sauce suprême

*SV : Paupiette de saumon sauce oseille*

Polenta crémeuse

Saint Nectaire AOC



**Fruit de saison bio (L)**

### MARDI

Chou chinois



Marmite de poisson MSC sauce marinière



**Carottes bio au beurre**

Yaourt nature

Brownie

### JEUDI

Tournoi des 6 Nations

Salade verte et oignons frits

**Hamburger du chef**

*SV : Fish burger*

Potatoes

Emmental

Yaourt à boire

### VENDREDI



**Salade de lentilles bio**



Sauté de porc (L) aux oignons

*SV : Filet de merlu au citron*

Gratin de potiron

Fromage fondu



**Compote du chef pomme-clémentine**