












LUNDI	MARDI	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
 Betteraves (L) à la vinaigrette	Céleri râpé à la sauce rémoulade	Salade verte à la vinaigrette	 Taboulé BIO d'hiver
 Tortelloni aux 4 fromages et à la sauce basilic	Saucisse de Toulouse  <i>SV : Boulettes végétales à la sauce tomate</i>	 Sauté de bœuf (L) au curry  <i>SV : Crêpe au fromage</i>	 Hachis de poisson du potager (plat complet)
/	  Lentilles BIO (L)	Carottes au beurre	(Purée de haricots verts)
Yaourt nature	Carré	 Fromage blanc BIO	Tomme des Pyrénées
  Fruit de saison BIO (L)	Flan nappé au caramel	 Galette des rois	Fruit de saison














# Semaine du 11 au 17 Janvier 2021

## Ville de Francheville



LUNDI MENU CANADIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  Salade coleslaw BIO (L)	Rosette et cornichon <i>SV : Terrine de légumes et mayonnaise</i>	 Salade de pâtes BIO à la milanaise	Radis beurre
Pommes de terre façon poutine (égrené végétal, sauce barbecue et fromage)	 Filet de colin sauce persane	 Œuf dur à la florentine	 Steak haché de bœuf au jus
(Pommes rissolées)	 Riz créole BIO	 Epinards BIO	Petits pois
Fromage blanc	Gouda	Camembert	Fromage fondu
 Compote du chef à la pomme et au sirop d'érable	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau basque

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles à l'échalote	Chou chinois à la vinaigrette	 Potage du chef au potiron	Salade verte à la vinaigrette
 Quenelles sauce mornay	Beignets de calamars	 Rôti de dinde froid et mayonnaise	 Marmite de poisson sauce orientale
		<i>SV : Œuf dur à la mayonnaise</i>	
 Carottes BIO persillées	Gratin de légumes	Pommes wedge	 Semoule BIO
Saint Paulin	 Brie BIO	Fromage portion	 Yaourt (L) à la fraise
Fruit de saison	Moelleux à la fraise	  Fruit de saison BIO (L)	Cocktail de fruits au sirop léger

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou blanc (L) à la vinaigrette	 Salade de blé BIO sauce bulgare	 Carottes râpées (L) à la vinaigrette	Brocolis à la vinaigrette
 Bolognaise	 Filet de merlu sauce citron	    Omelette du chef BIO (L) au fromage	 Bœuf (L) braisé
<i>SV : Bolognaise de légumes</i>			<i>SV : Filet de lieu sauce catalane</i>
 Penne rigate BIO	Haricots verts	Petits pois	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Bûchette de chèvre
Purée de pommes	Fruit de saison	Flan pâtissier	 Fruit de saison BIO



LUNDI	MARDI VIVE LES CREPES	JEUDI MENU SAVOYARD	VENDREDI
 <b>Taboulé BIO d'hiver</b>	  <b>Céleri râpé BIO (L) à la sauce cocktail</b>	<b>Salade verte à la vinaigrette</b>	  <b>Betteraves BIO (L) à la vinaigrette</b>
 <b>Filet de colin sauce crème</b>	<b>Wings de poulet</b> <i>SV : Tarte au fromage</i>	<b>Tartiflette</b> <i>SV : Gratin de pommes de terre et fromage</i>	 <b>Dahl de lentilles</b>
<b>Carottes au beurre</b>	<b>Gratin de potiron</b>	/	<b>(Riz)</b>
 <b>Emmental BIO</b>	<b>Fromage frais sucré</b>	 <b>Yaourt (L) à la myrtille</b>	<b>Fromage portion</b>
 <b>Fruit de saison (L)</b>	<b>Crêpe de la chandeleur</b>	<b>Cubes de poire au sirop léger</b>	<b>Fruit de saison</b>