



Menu Francheville

	Du 03 janvier AU 07 janvier	Du 10 janvier AU 14 janvier	Du 17 janvier AU 21 janvier
lundi	Pâtes au thon et sauce tomate** Brique de Vache Fruit BIO Carottes râpées BIO Légumerie	Salade de pommes de terre BIO Poisson pané Carottes BIO persillées Petit suisse sucré	Salade de riz Filet de colin sauce curry Haricots verts BIO persillés Yaourt nature BIO
mardi	Moules sauce crème Pommes de terre rissolées Compote de pommes bananes BIO (ind)	REPAS VEGETARIEN Salade de pâtes BIO Omelette nature BIO Courge BIO béchamel	Steak haché sauce forestière / Cubes de colin sauce forestière Tortis Tomme Grise Crème BIO au chocolat (ind) Taboulé BIO
mercredi	Sauté de volaille label rouge marengo / Galette de lentilles boughour et légumes cuits Poêlée de légumes (champignons carottes, hv) Vache qui rit BIO Brioche des rois Salade de lentilles	Chipolatas* / Filet de colin sauce safranée Polenta Petit suisse aromatisé BIO	Cordon bleu de volaille / Poisson meunière Epinards BIO hachés à la crème Fruit Salade verte
jeudi	Œufs durs BIO à la béchamel Choux fleurs BIO béchamel REPAS VEGETARIEN Fruit BIO	Salade coleslaw Légumerie Boulettes d'agneau au jus / Galette végétale tomate mazzarella Haricots blancs au jus Yaourt nature BIO	RACLETTE Assortiment de charcuterie* / Pané sarrasin lentilles poireaux Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes BIO (ind) Céleri râpé BIO rémoulade Légumerie
vendredi	Sauté de bœuf aux 4 épices / Filet de colin sauce 4 épices Blé aux petits légumes Yaourt nature BIO Galette des rois	Jambon blanc* / Filet de colin sauce citron Navets frais BIO et pommes de terre béchamel Légumerie Saint Paulin Fruit	Quenelles locales sauce tomate Purée de courge Gâteau du chef aux pépites de chocolat
lundi	Carottes râpées Légumerie Saucisse de volaille BIO / Galette quinoa BIO à la tomate Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature BIO	Salade de brocolis BIO Sauté de bœuf BIO à la provençale / Poisson meunière Potatoes et ketchup Fruit BIO	Chili végétarien (sans viande, à base de fèves) Riz créole Emmental BIO Fruit BIO REPAS VEGETARIEN
mardi	Velouté de légumes Lasagnes au saumon** Fruit BIO Pizza BIO au fromage	Nems au poulet / Accras de poisson Riz cantonnais (sans viande) Petit suisse aromatisé BIO Rocher au coco (ind)	Salade de blé BIO Filet de colin sauce crème Carottes sautées aux oignons Légumerie Flan vanille (ind) Velouté de potiron
mercredi	Steak haché sauce diable / Tortilla pommes de terre Julienne de légumes Flan BIO vanille caramel (ind)	Boulettes d'agneau sauce orientale / Paupiette de poisson sauce orientale Farfalles Fromage fondu le carré Compote de pommes BIO (ind)	Tartiflette** / Filet de colin sauce julienne et Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Yaourt nature BIO
jeudi	DANS NOS MONTAGNES Salade verte Croziflette** Paupiette de poisson sauce crème et gratin de crozets au fromage à tartiflette Gâteau du chef aux myrtilles	CHANDELEUR Crêpe au fromage Epinards hachés à la crème Yaourt nature BIO REPAS VEGETARIEN Crêpe sucrée	TARTIFLETTE Paleron de bœuf sauce tomate / Pavé fromager Tortis BIO Brique de Vache Compote de poires BIO (ind)
vendredi	Roulé au fromage Panais frais et pommes de terre en gratin Légumerie Yaourt BIO à la vanille REPAS VEGETARIEN Fruit BIO	Potimier de poisson du chef** Saint Paulin Fruit BIO	Emincé de volaille BIO au paprika / Galette BIO orge chèvre miel Poêlée de légumes BIO Fromage blanc nature BIO Tarte au chocolat

