

Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Salade de betterave râpée Gnocchis à la carbonara et au parmesan Yaourt nature Pomme	Macédoine de légumes <b>Médaillon de colin sauce du chef</b> Coquillettes Flan vanille Clémentine	Salade de farfallles <b>Cuisse de poulet grillée aux épices</b> Poêlée à la provençale <b>Saint-Nectaire</b> Kiwi	<b>Épiphanie</b> Salade verte Émincé de boeuf aux poivrons <b>Gratin de pdt et de butternuts</b> <b>Kiri</b> Galette des rois	Salade de céleri râpé Bouchée à la reine Riz créole Camembert Crème dessert au chocolat

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
<b>Menu Auvergnat</b> Pâté en croûte Sauté de chapon Duo de carottes et de panais <b>Saint Nectaire</b> Banane	<b>Menu Alsacien</b> Salade de chou blanc, carottes et pdt râpées <b>Sauté de dinde façon "Baeckeoffe"</b> <b>Munster</b> Compote de pommes aux épices douces	<b>Menu Breton</b> Salade marine aux perles <b>Filet de limande pané</b> Poêlée de potiron, carottes <b>Saint-Paulin</b> Pomme	<b>Menu Nordiste</b> Salade flammande <b>Carbonade</b> Purée de pdt <b>Maroilles</b> Flan au spéculoos	<b>Menu Mosellan</b> Potage tomate vermicelles Jambon blanc <b>Frites</b> Fromage blanc salé à la ciboulette Clémentine

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Salade de carottes râpées Jambon braisé Mijoté de lentilles aux carottes Brie Yaourt aux fruits	<b>Taboulé à l'oriental</b> <b>Filet de cabillaud</b> Duo de carottes à la crème <b>Babybel</b> Clémentine	Salade de pousses d'épinards et noix Navarin d'agneau Gratin de chou-fleur et pdt <b>Cantal</b> Kaki	<b>Salade de chou rouge</b> Tartiflette <b>Fromage blanc</b> Compote de pommes maison	<b>Menu Afrique du Sud</b> Salade de carottes et maïs Ragoût d'autruche Riz aux épices Yaourt nature Ananas au sirop

Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
<b>Salade verte</b> Blanquette de la mer Semoule au beurre et sa julienne de légumes Fromage frais Yaourt aux fruits	<b>Salade de perles</b> <b>Cuisse de poulet grillée</b> Poêlée méditerranéenne <b>Fromage blanc</b> Banane	Soupe de vermicelles <b>Mijoté de veau au paprika</b> Duo de carottes <b>Comté</b> Ananas	<b>Menu Obélix</b> Salade de radis noirs Chaudron de sanglier Pdt vapeur Fromage de chèvre Marbré maison	<b>Salade verte au maïs</b> Spaghettis à la bolognaise Emmental Île flottante

Légende : Bleu : Msc Pêche Durable



Orange : AOP/AOC



Rose : Haute Valeur Environnementale

Rouge : Circuit court

Vert : Bio





# CUISINE CENTRALE COMMUNAUTAIRE

## MENUS DU 5 JANVIER AU 27 FÉVRIER

Lundi 2 février	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
<b>Menu Chandeleur</b> Salade de céleri râpé Blanquette de dinde Riz créole Brie Crêpe au chocolat	Taboulé à la menthe <b>Boeuf bourguignon</b> Purée de patate douce Vache qui rit Banane	Salade d'endives <b>Filet de lieu noir sauce citronnée</b> <b>Ebly</b> Saint-Paulin Kiwi	<b>Salade de carottes râpées</b> <b>Couscous royal</b> Mimolette Compote maison	Macédoine de légumes Steak haché de boeuf <b>Gnocchis au beurre Pont-L'Évêque</b> Ananas
Lundi 9 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Salade verte <b>Filet de sole sauce citronnée</b> Purée de pdt et de carottes Saint-Môret Yaourt aux fruits	<b>Menu Mardi gras</b> Salade d'endives aux noix <b>Poulet sauce paprika</b> Macaronis Yaourt nature Beignet	Salade de pdt <b>Sauté de veau aux olives vertes</b> Duo de carottes à la crème <b>Tomme de Savoie</b> Clémentine	<b>Menu Nouvel An Chinois</b> Salade asiatique Rôti de porc Sauce aux champignons noirs <b>Riz cantonais</b> <b>Comté AOP</b> Île flottante	Salade de perles Choucroute garnie Bûchette de chèvre Banane
Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Duo de crudités Pizza du chef Yaourt aux fruits Orange	<b>Salade de carotte et de céleri râpés</b> <b>Boulettes de porc à l'indienne</b> Purée de Butternut <b>Babybel</b> Fromage blanc vanillé	Salade d'endives et noix <b>Sauté de poulet façon massala</b> <b>Riz façon pilaf</b> Gouda <b>Crème dessert au chocolat</b>	Potage vermicelle Rôti de veau Jardinière de légumes Tomme grise Banane	Mortadelle IGP <b>Colin à l'espagnol</b> Pdt au four <b>Riz au lait</b> Pomme
Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Potage tomate vermicelle <b>Émincé de poulet aux poivrons</b> <b>Boulgour à la tomate</b> Saint-Môret Pomme	Salade de perles <b>Cuisse de poulet</b> Haricots verts à l'ail <b>Comté</b> Clémentines	Salade composée Jambon au four Gratin de pdt et potimarron Edam Salade de fruits frais	<b>Salade de carottes râpées</b> <b>Blanquette de colin</b> <b>Semoule au beurre</b> Tomme de Savoie <b>Crème dessert</b>	<b>Salade verte</b> Steak haché de boeuf Purée de carottes et de pdt <b>Coulommiers</b> Poire

Légende :

Bleu : Msc Pêche Durable



Orange : AOP/AOC



Rose : Haute Valeur Environnementale

Rouge : Circuit court

Vert : Bio

