



























Menus Janvier et Février 2019

EMMI91

lundi 6 janvier 2020	mardi 7 janvier 2020	mercredi 8 janvier 2020	jeudi 9 janvier 2020	vendredi 10 janvier 2020
TABOULÉ SARRASIN ORGE MILLET RAISINS	CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE 		ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL 	SALADE VERTE BIO ET MAÏS VINAIGRETTE 
***	***		***	***
BOEUF RB MODE 	FRICASSÉE DE THON SAUCE ARMORICAINE		BURGER DE VEAU LR SAUCE AUX HERBES 	OMELETTE NATURE BIO FRAICHE 
CAROTTES	PENNE BIO 		GRATIN DE CHOU FLEUR	COURGETTES BIO ET BLÉ BIO 
***	***		***	***
COULOMMIERS BIO 	PETIT COTENTIN		YAOURT LOCAL DE LA FERME	EDAM BIO 
***	***		***	***
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE QUI CROQUE (POMME- BANANE & RIZ SOUFLÉ AU CHOCOLAT)		GALETTE DES ROIS 	ECLAIR SAVEUR CHOCOLAT

Menus Janvier et Février 2019

EMMI91

lundi 13 janvier 2020	mardi 14 janvier 2020	mercredi 15 janvier 2020	jeudi 16 janvier 2020	vendredi 17 janvier 2020
<p>PAMPLEMOUSSE BIO ET SUCR </p> <p>***</p> <p>TAJINE DE DINDE LR AU MIEL ET CITRON </p> <p>***</p> <p>TAJINE DE LÉGUMES ET SEMOULE BIO </p> <p>***</p> <p>FRAIDOU</p> <p>***</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT </p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>***</p> <p>BOULETTES DE SOJA SAUCE SAMOURAÏ </p> <p>***</p> <p>TORTIS BIO </p> <p>***</p> <p>YAOURT NATURE BIO & SUCR </p> <p>***</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p></p> <p></p> <p></p>	<p>CAROTTE RÂPÉE BIO VINAIGRETTE À LA TOMATE </p> <p>***</p> <p>COLIN FRAIS SAUCE PROVENÇALE </p> <p>***</p> <p>RIZ BIO FAÇON PILAF </p> <p>***</p> <p>BRIE</p> <p>***</p> <p>PURÉE DE POMME BIO </p>	<p>ACHARD DE LÉGUMES BIO (LÉGUMES BIO MARINÉS) </p> <p>***</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG</p> <p>SAUCISSE DE VOLAILLE</p> <p>***</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>***</p> <p>FROMAGE FRAIS FRUITÉ PETIT FILOU</p> <p>***</p> <p>TARTE À LA NOIX DE COCO </p>

Menus Janvier et Février 2019

EMMI91

lundi 20 janvier 2020	mardi 21 janvier 2020	mercredi 22 janvier 2020	jeudi 23 janvier 2020	vendredi 24 janvier 2020
SALADE DE BOULGOUR (BOULGOUR, TOMATE, MAÏS, OLIVE) VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE		MAIS ET THON	SALADE DE MÂCHE À LA BETTERAVE VINAIGRETTE
***	***		***	***
CORDON BLEU (DINDE)	BOEUF RB STROGONOFF		JAMBON BLANC LR	PÂTES AU POTIRON ET MOZZARELLA
***	***		JAMBON DE DINDE	***
HARICOTS VERTS	BLE BIO FAÇON PILAF		GRATIN TROP CHOU BIO (BROCOLI CHOU FLEUR, POMME DE TERRE)	***
***	***		***	***
EDAM BIO	CAMEMBERT BIO		FROMAGE FONDU BIO	TOMME GRISE
***	***		***	***
FRUIT DE SAISON BIO	PURÉE POMME-POIRE BIO		SMOOTHIE ABRICOT, POMME, BANANE	CRÈME DESSERT SAVEUR CHOCOLAT

Menus Janvier et Février 2019















EMMI91

lundi 27 janvier 2020	mardi 28 janvier 2020	mercredi 29 janvier 2020	jeudi 30 janvier 2020	vendredi 31 janvier 2020
TARTINE DU POTAGER (MAIS, PETITS POIS)	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 		 Menu "Mexique" SALADE VERTE, VINAIGRETTE GUACAMOLE, CHIPS TORTILLA	OEUF DUR BIO MAYONNAISE 
***	***			
MERLU SAUCE ARGRUMES 	FONDANT AU BREBIS 		TACO BŒUF RB LEGUMES 	COLIN MEUNÈRE FRAIS 
***	***		*** 	***
RATOUILLE BIO ET BLÉ BIO FAÇON PILAF 	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE 		*** 	PURÉE DE BROCOLIS BIO 
***	***		***	***
FROMAGE BLANC & SUCRE	TOMME BLANCHE		VACHE PICON	PETIT FROMAGE FRAIS & SUCRE
***	***		***	***
POIRE BIO LOCAL 	FRUIT DE SAISON BIO 		 BROWNIE MEXICAIN (AUX HARICOTS ROUGES)	FRUIT DE SAISON BIO 

Sous réserve de disponibilité du produit
















Menus Janvier et Février 2019

EMMI91

lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
			" Vive les crêpes "	
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE ***  	COLESLAW (CAROTTE ET CHOU BLANC BIO MARINÉS) *** 		CAROTTES RÂPÉES BIO LOCALE VINAIGRETTE BALSAMIQUE *** 	RILLETTES DE SARDINE TOMATÉE À L'ESPAGNOLE ET PAIN DE MIE ***
SAUTÉ DE BOEUF RB FAÇON PASTICADA ***	FILET DE HOKI SAUCE ARMORICAINE ***		HACHÉ DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE ***	RÔTI DE PORC LR SAUCE CHARCUTIÈRE RÔTI DE DINDE LR SAUCE CHARCUTIÈRE ***  
SEMOULE BIO *** 	EPINARDS ET RIZ ***		HARICOTS VERTS BIO PERSIL *** 	PENNE BIO *** 
GOUDA AGB *** 	CANTAFRAIS ***		FROMAGE FRAIS FRUITÉ PETIT FILOU ***	BRIE ***
FRUIT DE SAISON BIO *** 	FLAN NAPPÉ CAMEL ***		CRÊPE ET CONFITURE ***	FRUIT DE SAISON BIO *** 

Menus Janvier et Février 2019

EMMI91

lundi 24 février 2020	mardi 25 février 2020	mercredi 26 février 2020	jeudi 27 février 2020	vendredi 28 février 2020
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE *** 	PAMPLEMOUSSE BIO ET SUCRE *** 		CAKE SARRASIN ET THON *** 	SALADE VERTE BIO & CROÛTONS VINAIGRETTE *** 
CARBONADE DE BŒUF RB *** 	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (AUX BOULETTES DE SOJA) *** 		AIGUILLETTE DE POULET SAUCE BASQUAISE ***	COLIN MEUNÈRE FRAIS *** 
PENNE BIO *** 	SEMOULE BIO *** 		HARICOTS BEURRE ***	JARDINIÈRE DE LÉGUMES ***
PETIT FROMAGE FRAIS & SUCRE ***	EDAM BIO *** 		GOUDA AGB *** 	FROMAGE FONDU BIO *** 
FRUIT DE SAISON BIO *** 	ILE FLOTTANTE *** 		FRUIT BIO DE SAISON *** 	MOELLEUX POMME FIGUE *** 