



Menuis n°16 de 27 janvier au 2 février 2020

| | SEMI 4 | SEMI 5 | SEMI 6 - 10H | COFFRET 2 semaines |
|-------------|--|-------------------------------------|--|--|
| LUNDI 27 | Salade de pâtes au saumon | Moules de l'agreste creusées | Crème anglaise | Crème anglaise |
| | Escalope de poulet à la crème | Artichauts | Rouille au fromage | Rouille au lait |
| MARDI 28 | Pâtis de légumes fondants Crevette | Purée de p. de terre Emincé | Salade verte au sarrasin | Rouille au lait |
| | Emincé sauté | Châtaignes | Purée pomme potimarron | |
| MERCREDI 29 | Salade verte | Pâté breton | Fromage de légumes | Fromage de légumes |
| | Tourte indienne (PC) | Pâté de veau sauté consommé | Pâtis de légumes sauté à la saute (PC) | Tigelle au lait entier |
| JEUDI 30 | — | Epinards à la crème | — | |
| | Tomme blanche | Truffes | Riz | |
| VENDREDI 31 | Pâté d'oie | Tigelle au lait entier | | |
| | Relaisons végétales | Crêpe au fromage | Velouté de tomates avec Cajouilles de poulet au saumon (PC) | Velouté de tomates avec Cajouilles au lait et oignons |
| SAMEDI 1 | P de terre à la saumon (PC) | Etauffade de bœuf | — | |
| | — | Carottes fondantes | Crème pâtissière au café | |
| DIMANCHE 2 | Velouté saumon | Tourte potimarron | | |
| | Pois | Purée de pommes | | |
| LUNDI 3 | Salmon à la crème | Pommes végétales | Fromage de légumes | Fromage de légumes |
| | Emincé de dinde sauté sarrasin | Crêpes | Crème au pain | |
| MARDI 4 | Crabiche de légumes | Pâté saumon | Salade verte au sarrasin | Rouille au saumon au fromage |
| | Pâté fromage bœuf et œuf frais saumon | Quiche | | |
| MERCREDI 5 | Moules à la crème | Légumes sautés | Orange | |
| | | | | |
| JEUDI 6 | Crème pâtissière au café | Salade d'herminette | Pâté potimarron p. de terre Cajouilles de tomates sauté saumon | Fromage saumon p. de terre |
| | | Chou-fleur et ses légumes (PC) | — | |
| VENDREDI 7 | Herminette de poulet | — | Escumote de légumes | Pommes au lait et saumon |
| | Riz sauté | Velouté saumon | | |
| SAMEDI 8 | Beurre | Pommes de terre | | |
| | Crème au oignon | | | |
| DIMANCHE 9 | Carottes légumes végétales | Riz saumon | Velouté de poulet | Velouté de poulet |
| | Riz de porc aux légumes | Crabiche bleu de saumon | Pois au fromage | |
| LUNDI 10 | Carottes | Truffade sauté | Salade verte au sarrasin | Rouille de froment |
| | Purée 1/2 œuf | Escalope au oignon | | |
| MARDI 11 | Purée pomme potimarron | Crème d'oie sauté saumon | Velouté saumon | |
| | | | | |
| MERCREDI 12 | Velouté de légumes au fromage frais | Salade de poulet au pain légumes | Fromage de légumes | Fromage de légumes |
| | Parmentier de saumon (PC) | Oie de la saumon saumon | Cajouilles de porc sauté moules | |
| JEUDI 13 | — | Chou-fleur sauté saumon | Beurre saumon | Tigelle sauté |
| | Fromage frais au lait de chèvres | Minced | | |
| VENDREDI 14 | Crêpe de la charentaise au sarrasin/œuf sauté | Moules au chou-fleur saumon | Tigelle au lait | |
| | | | | |

Remarques importantes :
 Menuis réalisées pendant les fêtes de Noël
 Menuis d'herminette p. de terre, pommes de terre
 Pâtis de légumes fondants saumon, crevette, sarrasin/potimarron
 P de terre au saumon p. de terre saumon, pommes de terre saumon saumon

Les menus sont réalisés en collaboration avec l'Agence Française



pour garantir un régime alimentaire sain et équilibré pour tous les Français