

CUISINE CENTRALE COMMUNAUTAIRE

MENUS DU 8 JANVIER AU 8 MARS

Lundi 8 janvier	Mardi 9 janvier	Mercredi 10 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
Salade de betterave Boulettes d'agneau Semoule Vieux pané Fruit de saison	Macédoine Filet de merlu blanc Coquillettes Flan vanille Fruit de saison	Salade de pâtes Pilons de poulet Haricots plats à la provençale Saint-Nectaire Fruit de saison	Épiphanie Salade verte Sauté de boeuf à l'échalotte Gratin de pdt et de butternuts Emmental Galette des rois	Salade de céleri Bouchée à la reine Riz Camembert Crème dessert

Mardi 16 janvier	Mercredi 17 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
Menu Alsacien	Menu Breton	Menu du Sud-Ouest	Menu Lorrain
Salade de chou blanc	Salade de pdt bretonne	Salade verte et noix	Potage
Sauté de lapin	Cocotte de lieu au cidre	Cassoulet	Jambon blanc
Spaetzles	Purée de brocolis	Tomme	Röstis
Munster	Comté	Gâteau Basque	Fromage blanc salé
Yaourt à la cerise	Fruit de saison		Fruit de saison
	Menu Alsacien Salade de chou blanc Sauté de lapin Spaetzles Munster	Menu Alsacien Salade de chou blanc Sauté de lapin Spaetzles Munster Yaourt à la cerise Menu Breton Salade de pdt bretonne Cocotte de lieu au cidre Purée de brocolis Comté Fruit de saison	Menu Alsacien Salade de chou blanc Sauté de lapin Spaetzles Munster Yaourt à la ceriseMenu Breton Salade de pdt bretonne Cocotte de lieu au cidre Purée de brocolis Comté Fruit de saisonMenu du Sud-Ouest Salade verte et noix Cassoulet Tomme Gâteau Basque

Luliui 22 jaliviei	ivialui 25 jaliviei	iviercieui 24 janvier	Jeuul 25 jaliviel	venureur 20 janvier
Salade de carottes Jambon braisé Lentilles Camembert Yaourt aux fruits	Taboulé Filet de colin Purée de potimarron Vaillotte Fruit de saison	Salade de chou rouge Escalope de volaille Pennes Saint-Nectaire Fruit de saison	Salade de pousses d'épinards et noix Sauté d'agneau Gratin de chou-fleur et pdt Cantal Compote de fruits	Nouvel an chinois Salade asiatique Sauté de porc au caramel Riz cantonais Yaourt nature Fruits au sirop

Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Mercredi 31 janvier	Jeudi 1 février	Vendredi 2 février
Coleslaw Cuisse de poulet Julienne et semoule Saint-Nectaire Fruit de saison	Salade verte Blanquette de poisson Boulgour à la tomate Comté Yaourt aux fruits	Salade de pâtes Sauté de veau Duo de carottes Fromage blanc Fruit de saison	Salade de radis noirs Choucroute Munster Île flottante	Chandeleur Salade de céleri Escalope à la crème Riz Yaourt nature Crêpe au chocolat

Bleu : Msc Pêche Durable Légende:













Vert : Bio AB Rouge : Circuit court Rose: Haute Valeur Environnementale



CUISINE CENTRALE COMMUNAUTAIRE

MENUS DU 8 JANVIER AU 8 MARS

	Lundi 5 février	Mardi 6 février	Mercredi 7 février	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février
	Salade verte au maïs Pâtes à la piémontaise Emmental râpé Nappé caramel	Taboulé Effiloché de boeuf Purée de patate douce Vache qui rit Fruit de saison	Salade de tomates Filet de lieu Blé Saint-Paulin Compote	Salade de carottes Cordon bleu Haricots plats /pdt Mimolette Mousse chocolat	Macédoine Steak haché Frites Brie Fruit de saison
/	Lundi 12 février	Mardi 13 février	Mercredi 14 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
				Salade de carottes	

Lundi 12 février	Mardi 13 février	Mercredi 14 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
Salade de pdt Cuisse de poulet Ratatouille Comté Fruit de saison	Salade verte au thon Tartiflette Emmental Fromage blanc	Taboulé aux crevettes Échine de porc Gratin de chou-fleur Bûchette Fruit de saison	Salade de carottes Poisson meunière Purée de pdt Petit moulé Tarte aux pommes bretonne	Salade de perles Sauté de veau Carottes Tomme Fruit de saison

Lundi 19 février	Mardi 20 février	Mercredi 21 février	Jeudi 22 février	Vendredi 23 février
Fuseau Lorrain Nage de colin Purée de légumes Coulommiers Fruit de saison	Salade de chou chinois Escalope de volaille Duo de haricots Brie Yaourt aux fruits	Salade de perles Émincé de boeuf Poêlée de légumes Emmental Fruit de saison	Salade de radis blancs Éffiloché de porc Semoule / épinards à la crème Babybel Compote maison	Salade verte Spaghettis à la volaillaise Parmesan Fruit de saison

Lundi 26 février	Mardi 27 février	Mercredi 28 février	Jeudi 29 février	Vendredi 1 mars
Salade d'endives Sauté de poulet massala Riz Gouda Yaourt aux fruits	Potage vermicelles Rôti de boeuf Jardinière de légumes Tomme grise Fruit de saison	Potage potiron Pizza Fromage blanc vanillé Fruit de saison	Salade de mâche Escalope de porc Pdt et haricots verts Fromage fondu Yaourt à la cerise	Salade de céleri Filet de lieu Pdt sautées Riz au lait Fruit de saison
			THE STATE OF THE S	

Bleu : Msc Pêche Durable Légende :



Orange : AOP/AOC (A)C









Rose: Haute Valeur Environnementale

Rouge : Circuit court







