

MENUS ST MICHEL										
Semaine 1 1-janv 5-janv	Lundi 01		Mardi 02	Chiffonade de laitue iceberg Sauté de porc aux pruneaux *Sauté de dinde aux pruneaux Petits Pois Fromy Coupelle de compote de pomme BIO	Mercredi 03	Coupelle de pâté de volaille Cornichon Manchons de canard au miel Haricots verts Tomme noire prédecoupé Poire locale	Jeudi 04	Perles du Nord aux pommes Lasagnes bolognaise Camembert Eclair au chocolat	Vendredi 05	Carottes râpées BIO maison Pavé mariné à la provençale Riz BIO créole Fromage blanc en eau et son coulis abricot mangue & son Spéculos
Semaine 2 8-janv 12-janv	Lundi 08	Bettraves vinaigrette Sauté de Bœuf sce mexicaine Semoule BIO Petit suisse nature sucré Mousse au chocolat	Mardi 09	Chiffonade de salade verte aux croûtons Façon tartiflette aux lardons *Façon tartiflette à la dinde Fromage blanc pomme façon tatin Biscuit nappé au chocolat BIO	Mercredi 10	Œuf dur sauce cocktail Colin sauce colombo Chou-fleur BIO au parfum des antilles Tomme grise Ananas frais	Jeudi 11	Carottes râpées BIO maison Steak haché et ketchup Coquillettes Ptit Louis tartine Galette des rois	Vendredi 12	Potage Médailillon de merlu sauce sétoise Printanière de légumes Coulommiers Pomme bicolor locale
Semaine 3 15-janv 19-janv	Lundi 15	Iceberg et croutons Choucroute *Choucroute s/porc Yaourt nature BIO et sucre Orange	Mardi 16	Taboulé BIO Cordon bleu Epinards à la crème Tomme blanche Coupelle de compote pomme fraise	Mercredi 17	Potage de légumes Haché de veau sauce marengo Riz BIO pilaf Gouda prédecoupé Yaourt aux fruits (mélange de fruits)	Jeudi 18	Cœur de laitue & maïs Sauté de dinde sce basquaise Boullghour BIO Fromage fondu président Pompon cacao	Vendredi 19	Saucisson sec & cornichon *Roulade de volaille & cornichon Nuggets de poisson Petits pois carottes Petit suisse aromatisé BIO Banane
Semaine 4 22-janv 26-janv	Lundi 22	Concombres cubes vinaigrette Boulettes de veau sauce tomate Carottes BIO locales braisées Fraidou Chou vanille	Mardi 23	Cèleri BIO mayonnaise au curry Moules à la crème Frites Ketchup Brie pointe Crème dessert chocolat	Mercredi 24	Velouté duo (carottes/chou fleur) Sauté de poulet sauce olives Tortis aux petits légumes Petit suisse aromatisé BIO Clémentines	Jeudi 25	Salade du chef Franfort *Franfort de volaille Lentilles "maison" BIO Saint Paulin prédecoupé Cocktail de fruits	Vendredi 26	Salade de coquillettes thon mayo Timbale de saumon sauce aneth Haricots verts saveur jardin Yaourt nature sucré Pomme locale