

MENUS CUISTO RIGOLO CT GEMRCN - 4 COMPOSANTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEM AINE 1 Du 1 au 12 Janvier	Vacances scolaires FERIE	Vacances scolaires Salade du pommier Sauté de dinde LR au romarin Omelette Purée de pomme de terre Yaourt nature	Menu végétarien Vacances scolaires Salade de pâtes au curry Enchilada (légumes, soja Bio, tortilla, emmental) Salade verte Yaourt aromatisé	Vacances scolaires Soupe de légumes et croûtons Rôti de veau LR (froid) et mayonnaise Falafels bio et mayonnaise Fareilles bio lcl et sauce tomate Yaourt aux fruits	Vacances scolaires Allice Choucroute (knack lcl, echine de porc, chou, pomme de terre) Choucroute végété (sauce de blé soja, chou, pomme de terre) Munster AOP Tarte au flan
SEM AINE 2 Du 13 au 24 Janvier	Sauté de veau Bio sauce provençale Boulettes de lentilles sauce provençale Lentilles Bio Lcl Fromage blanc Fruit de saison Fruit de saison	Menu végétarien Salade verte Carottes en salade Pomme de terre et fromage à tartiflette Compote pomme framboise Compote pomme banane	Endive vinaigrette Colin d'Alaska pané et riz soufflé Purée de carotte, potiron et gourgou Brownie	Nouvelle recette : La lentille corail blouté de betteraves et lentilles corail Jambon blanc (froid) Falafels bio Coquilles à l'épeautre Bio lcl et coulis de courgettes Petit suisse	C'est la fête Parmentier de poisson blanc (colin d'Alaska) à la carotte Tomme de Pierre percée Bio Lcl Galette des rois
SEM AINE 3 Du 25 au 31 Janvier	Carottes râpées vinaigrette Celeri rémoulade Lasagne de bœuf VF Sorrisi ricotta épinards Yaourt nature	Sauté de porc au miel Boulettes de lentilles bio au miel Semoule aux légumes Coulommiers Fruit de saison Fruit de saison	Velouté de potiron et fromage fondu vache qui rit Quiche camembert et pomme de terre Salade verte Fruit de saison	Menu végétarien Les USA / Breakdance Salade verte Endive vinaigrette Hot dog sauce soja et ketchup Pommes de terre quartier avec peau Smoothie pomme, cranberry, yaourt	Pois chiche Bio Lcl en salade Coquillettes en salade Emincé de saumon sauce oseille Purée de brocolis vache qui rit Fruit de saison Fruit de saison
SEM AINE 4 Du 1er au 12 Février	Menu végétarien Œuf dur mayonnaise Œuf dur sauce cocktail Coquillettes butternut, ricotta et thym Fruit de saison Fruit de saison	Salade fantaisie (carottes, céleri, raisin, pomme) Salade alice (salade, pomelo, crevette, surimi) Marmite de poisson sauce aux légumes Riz Fromage blanc bio façon stracciatella (cacao, copeaux de chocolat blanc et chocolat noir)	Emincé de poulet LR champignons crème Quenelles sauce champignons crème Boulour Mimolette Banane sauce caramel	Nouvelle recette : Le haricot blanc Nuggets de blé Purée de courgettes Yaourt nature Gâteau aux haricots blancs et chocolat	Emincé de bœuf au curry Egréné de pois bio au curry Lentilles Bio Lcl Fromage frais Rondelé Fruit de saison Fruit de saison
SEM AINE 5 Du 13 au 19 Février	Radis noir à l'ancienne Chou rouge Sauté de dinde sauce colombo (carotte, épice colombo, bouillon de volaille, pulpe de tomate) Parmentier de lentilles corail Purée de pomme de terre Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Salade de pomme de terre volaille kebab Salade de pomme de terre ciboulette Mijoté de veau bio à l'ancienne Boulette de lentilles bio à la crème Cordiale de légumes (carotte, haricot vert, champignon) Yaourt nature	Chou chinois vinaigrette crémeuse Bœuf sauté au jus Omelette Purée de patate douce Compote de pomme et banane	C'est la fête : Vive les crêpes Colin d'Alaska pané et riz soufflé Petits pois Fromage fondu vache qui rit Crêpe et confiture	Menu végétarien Tajine de légumes aux pois chiche et œuf bio Céréales gourmandes Bûche de lait mélange Fruit de saison Fruit de saison
SEM AINE 6 Du 20 au 27 Février	Bœuf sauce paprika persil Quenelles aux légumes Chou romanesco et blé Tomme de Pierre Percé Fruit de saison Fruit de saison	Menu végétarien Batavia vinaigrette Endive vinaigrette Korma butternut topping marron et riz Yaourt aromatisé Yaourt aux fruits	Steak haché au jus Pané du fromager Purée de potiron Cheddar Fruit de saison	Menu végétarien Blanquette de volaille LR à l'ancienne Galette de lentille et légumes sauce suprême Carottes rondelles et Pomme de terre Fromage blanc Fruit de saison Fruit de saison	Colin d'Alaska sauce crème Torsade Rouy Smoothie banane Smoothie ananas fruit de la passion
SEM AINE 7 Du 28 au 11 Mars	Tartine nordique (potiron fromage frais) Rillettes de maquereau fromage fondu vache qui rit Cordon bleu de volaille Moelleux de gouda Purée de haricots verts Fruit de saison Fruit de saison	Menu végétarien Rémoulade de panais Coleslaw (carotte, chou blanc) Omelette façon pasticada (brunoise de légumes, pruneau sec, tomate) Ratatouille Riz au lait Semoule au lait	C'est la fête : Saint-Valentin Carottes râpées vinaigrette passion Nuggets de fromage Gnocchetti de betteraves Cake aux pralines roses	Œuf dur sauce fromage blanc Œuf dur mayonnaise Bolognaise de thon Penne rigate Fruit de saison Fruit de saison	Champignons frais vinaigrette crémeuse ciboulette Salade iceberg cheddar, oignons, frits et sauce salad cream (mayonnaise fromage blanc) Rôti de veau LR sauce moutarde Galette de tofu Bio provençale Purée de pois cassé Flan vanille nappé caramel Île flottante
SEM AINE 8 Du 12 au 21 Mars	Salade sicilienne (artichaut, pomme, céleri, tomate, olive) Salade bretonne (tomate, haricot vert, chou fleur) Colin d'Alaska sauce coco citron vert Orge perlé Bio Lcl Yaourt nature	Menu végétarien Salade de pâtes, poivrons et olive vinaigrette chèvre Taboulé Crêpe champignons Chou fleur béchamel Fruit de saison Fruit de saison	Dips de carottes sauce fromage blanc Penne bio sauce butternut ricotta Compote tous fruits	Carottes râpées vinaigrette miel Couscous (merguez, boulette de bœuf bio) Couscous fèves et soja Semoule Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Soupe de brocolis mascarpone Soupe de céleri Rôti de dinde LR (froid) sauce fromage blanc Falafels sauce fromage blanc Purée Crecy Fruit de saison Fruit de saison