

# MENU DE JANVIER

<b>Lundi 01 Janvier</b> 	<b>Mardi 02 Janvier</b> Salade sombrero  Cuisse de poulet <i>Pané fromage</i> Farfales Produit laitier Fruit de saison	<b>Mercredi 03 Janvier</b> Potage aux quatre légumes Saucisse blanche de volaille <i>Plein filet colin lieu au bouillon fumet</i> Potatoes et légumes poêlés Yaourt nature Fruit de saison	<b>Jeudi 04 Janvier</b> Concombre vinaigrette  Rôti de boeuf au jus <i>Pépites de poisson meunière</i> Purée Saint Môret Coupelle de fruit des îles	<b>Vendredi 05 Janvier</b> Ballotine de volaille <i>Terrine aux trois légumes</i> Poisson frais selon arrivage <i>Omelette</i> Duo de carottes cuisinées à l'ancienne Kiri Compote de pomme BIO 
<b>Lundi 08 Janvier</b> Salade mêlée  Lasagne ricotta epinard Yaourt nature sucré Gâteau moelleux au lait	<b>Mardi 09 Janvier</b> Concombre vinaigrette  Pot au feu <i>Lasagne de saumon</i> Emmental individuel Flan nappé caramel bio 	<b>Mercredi 10 Janvier</b> Chou blanc vinaigrette  Escalope viennoise au citron <i>Tortillas oignon/pomme de terre</i> Pomme de terre et épinards à la crème Camembert portion Banane	<b>Jeudi 11 Janvier</b> Betterave sauce vinaigrette  Saucisse de volaille <i>Pépites de poisson meunière</i> Haricots blancs à la tomate Mini Babybel  G.ALETTE DE L'EPIPHANIE	<b>Vendredi 12 Janvier</b> Céleri à l'hawaïenne  Blanquette de poisson à l'ancienne <i>Quenelles végétariennes</i> Torti 3 couleurs Edam individuel Danette pistache
<b>Lundi 15 Janvier</b> Oeufs en gelée <i>Oeuf dur</i> Paleron de boeuf forestière <i>Pané fromage</i> Purée de brocolis Mimolette Fruits de saison BIO 	<b>Mardi 16 Janvier</b> Tomates en salade Aiguillettes volaille marengo <i>Tarte au fromage blanc et poireaux</i> Coquillettes Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	<b>Mercredi 17 Janvier</b> Salade de haricots verts  Paupiette de veau moutarde <i>Dos de lieu au citron</i> Frites Camembert portion BIO  Panna cotta aux framboises	<b>Jeudi 18 Janvier</b> Méli-mélo de raves  Boulettes de bœuf provençales <i>Pavé de poisson bordelaise</i> Poêlée camarguaise Vache qui rit légère Mousse au chocolat au lait	<b>Vendredi 19 Janvier</b> Friand viande <i>Avocat</i> Pané de cabillaud à la Texane <i>Pané de blé emmental épinard</i> Epinards à la Vache qui Rit Yaourt nature Coupelle de fruit des îles
<b>Lundi 22 janvier</b> Terrine au saumon <i>Tomates en salade</i> Boeuf Stroganoff <i>Filet de hoki pané</i> Potatoes et légumes poêlés Domalaite Fruit de saison	<b>Mardi 23 Janvier</b> Salade mêlée  Mijoté à la toulousaine <i>Brandade de morue</i> Petit Suisse aux fruits Compote de pomme biscuitée	<b>Mercredi 24 Janvier</b> Salade de pâtes à l'orientale Quenelles de volaille à la crémchup <i>Omelette ciboulette</i> Poêlée de légumes BIO  Produit laitier Fruit de saison	<b>Jeudi 25 Janvier</b> Salade de courgette  Saute de porc au paprika <i>Pépites de poisson meunière</i> Duo de haricots Vache qui rit Gâteau d'anniversaire	<b>Vendredi 26 Janvier</b> Salade carnaval  Dos de lieu et sa crème de bisque de homard <i>Quenelles végétariennes</i> Riz Camembert portion BIO  Orange
<b>Lundi 29 Janvier</b> Salade de blé provençale Paupiette de veau à la milanaise <i>Colin meunière</i> Choux de Bruxelles Emmental individuel Fruit de saison	<b>Mardi 30 Janvier</b> Carottes jaunes râpées  Aiguillette de poulet marinée au citron <i>Pané fromage</i> Frites Samos Chausson aux pommes	<b>Mercredi 31 Janvier</b> Potage velouté légumes-tomate Cervelas obernois <i>Filet de hoki pané</i> Courgettes persillées Six de Savoie individuel Fruit de saison	<b>Jeudi 01 Février</b> Salade mêlée  Boulettes d'agneau et légumes à l'orientale <i>Médailon de merlu au bouillon</i> Semoule égrainée à l'huile d'olive Croix de Malte Flamby vanille	<b>Vendredi 02 Février</b> Chou blanc savoyard  <i>Chou blanc vinaigrette</i> Poisson frais selon arrivage <i>Steak haché</i> Printanière de légumes Tome blanche individuelle Purée pomme-fraise



Produit cultivé dans l'Aube

L'origine de nos viandes est régionale ( susceptible d'être européenne en fonction des approvisionnements)

