



# MENUS DE JANVIER 2019

BONNE ET HEUREUSE

ANNÉE 2019

A toutes et tous !

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  <p><b>LUNDI 07</b></p> <p>Velouté de Tomates<br/>Côtes de porc<br/>Haricots beurre<br/>Galette des Rois</p> <p>Goûter : Yaourt bio nature et biscuit</p> | <p><b>MARDI 08</b></p> <p>Feuilleté aux petits légumes<br/>Sauté de volaille aux champignons de paris et Pâtes au Gruyère<br/>Clémentine</p> <p>Goûter : Pain confiture</p>            | <p><b>JEUDI 10</b></p> <p>Sardine à l'huile aux échalotes<br/>Rôti de Bœuf<br/>Frites maison<br/>Fromage blanc Bio</p> <p>Goûter : Banane</p>  | <p><b>VENDREDI 11</b></p> <p>Carottes râpées<br/>Filet de Merlu Blanc sans peau ni arête à la sauce citron<br/>Poêlée de nouilles asiatiques<br/>Compote de pêche</p> <p>Goûter : Quatre quarts au beurre</p> |
| <p><b>LUNDI 14</b></p> <p>Mini pizza Royale<br/>Blanquette de veau à l'ancienne et petits légumes du potager<br/>Poire</p> <p>Gouter : Cocktail de fruits et biscuit</p>   | <p><b>MARDI 15</b></p> <p>Salade Betteraves crues<br/>Tagliatelles à la Carbonara italienne / Salade verte<br/>Gâteau au chocolat maison</p> <p>Goûter : Pomme et biscuits</p>         | <p><b>JEUDI 17</b></p> <p>Rillettes sarthoise et cornichon<br/>Dos de Colin-lieu sans arête ni peau sauce moutarde<br/>Epinards à la crème<br/>Fromage frais Bio fermier à tartiner</p> <p>Goûter : Chouquette + Compote</p> | <p><b>VENDREDI 18</b></p> <p>Celeri Rémoulade<br/>Poulet Rôti<br/>Purée Pomme de terre maison<br/>Macédoine de Fruits</p> <p>Gouter : Yaourt bio aromatisé aux fruits</p>                                     |
| <p><b>LUNDI 21</b></p> <p>Saucisson à l'ail / Beurre<br/>Bœuf carottes tradition<br/>Pomme de saison</p> <p>Gouter : Fromage « Vache qui rit » et pain</p>   | <p><b>MARDI 22</b></p> <p>Velouté de Carottes<br/>Paupiette de veau<br/>Pomme de terre sautées<br/>Semoule de riz caramel</p> <p>Goûter : Compote de Pomme et biscuit</p>              | <p><b>JEUDI 24</b></p> <p>Salade Coquillettes et thon à la vinaigrette<br/>Lieu jaune sauce estragon<br/>Ratatouille<br/>Pâtisserie Maison</p> <p>Goûter : Fromage blanc bio et biscuit</p>                                  | <p><b>VENDREDI 25</b></p> <p>Salade de Maquereaux<br/>Saucisse Charcutière<br/>Lentilles vertes cuisinées<br/>Petits suisses aux fruits</p> <p>Gouter : Chocolat Liégeois « Mamy Nova » et madeleine</p>      |
| <p><b>LUNDI 28</b></p> <p>Feuilletés de légumes<br/>Roti de porc aux pruneaux<br/>Haricots verts<br/>Orange ou Kiwi</p> <p>Goûter : Pain &amp; Fromage frais à tartiner « bio avenir ».</p>  | <p><b>MARDI 29</b></p> <p>Terrine de foie et cornichon<br/>Saumonette sauce citron<br/>Coquillettes au beurre<br/>Entremets Praliné</p> <p>Goûter : Macédoine de fruits et biscuit</p> | <p><b>JEUDI 31</b></p> <p>Cœur d'artichaut vinaigrette<br/>Saucisse de Francfort<br/>Purée de pomme de terre maison<br/>Fromage blanc Bio</p> <p>Goûter : Chouquette + Compote</p>   |    |



### Origine des produits :

- Porc : Mme CHAMPCLOU - Souillé ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Bœuf : Mr DULUARD - St Mars sous Ballon ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Volaille : Maison CHAMPION - Tennie ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- Légumes : Ferme de la Muzerie et Mr DAVID Soulligné sous Ballon ou/et Le Petit Potager
- Laitage BIO: Gaec Bio Avenir - Spay
- Laitage et poisson : Pomona Passion Froid – Brake France Touraine
- Pain : Boulangerie Poirier - Soulligné sous Ballon

