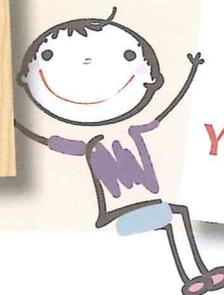




MENU



semaine du 6 au 10 janvier 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage BIO	tomates sauce thon		carottes râpées	betteraves vinaigrette
rôti de dinde sauce suprême			poêlée de colin (plein filet) doré au beurre	bœuf haché BIO
petits pois lardons volaille champignons	cassoulet* (saucisse et saucisson - haricots blancs)		purée brocolis pomme de terre	pâtes BIO
yaourt sucré	spécialité fromagère		laitage BIO	camembert
fruit frais de saison	compote BIO		galette des rois	fruit frais "production locale"



Villages et entreprises de nos régions
un réseau ODE



MENU



semaine du 13 au 17 janvier 2014

LUNDI

salade de pépinette
printanière

filet de poulet sauce
curry coco

carottes aux épices

fromage BIO

fruit frais de saison

MARDI

betteraves BIO

boulettes au bœuf VBF
sauce poivre

semoule

spécialité fromagère

flan goût vanille nappé
caramel

MERCREDI

JEUDI

RACLETTE

salade verte

jambon* qualité
supérieure cornichon

pomme de terre vapeur

fromage à raclette

fruit frais BIO

VENDREDI

concombres vinaigrette

omelette BIO sauce
tomate

haricots verts BIO

yaourt arôme

gâteau marbré



MENU

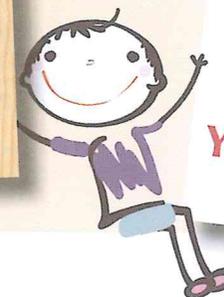


semaine du 20 au 24 janvier 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté 7 légumes	carottes BIO		pâté forestier* et cornichon	laitue iceberg
volaille BIO	nuggets de volaille		pavé de colin (plein filet) sauce graine de moutarde	parmentier de bœuf VBF au potiron et céleri
semoule BIO	chou fleur sauce blanche		riz	
emmental à la coupe	fromage blanc sucré		laitage BIO	fromage à pâte molle
fruit frais de saison	brownies		banane	compote BIO



MENU

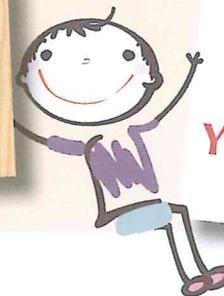


semaine du 27 au 31 janvier 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage BIO	crêpe au fromage		betteraves vinaigrette	Nouvel an chinois
pilon de poulet rôti	rôti de porc* demi sel <i>rôti de volaille</i>		sauté de bœuf BIO	carottes soja sauce surimi pépites de colin (plein filet) aux céréales et citron
gratin endives pomme de terre	haricots verts et beurre		pâtes BIO	riz façon cantonnais (riz oignon petits pois lardon volaille)
spécialité fromagère	yaourt sucré		coulommiers	fromage BIO
mousse chocolat lait	fruit frais BIO		fruit frais "production locale" 	moelleux Yuzu mandarine nectar de fruits exotiques



MENU



semaine du 3 au 7 février 2014

LUNDI

velouté légumes verts

filet de poulet sauce au
cidre

salsifis et carottes

laitage BIO

crêpe au sucre

MARDI

tomates sauce persil

poêlée de colin (plein
filet) doré au beurre

semoule et courgettes

st pâ (st paulin)

frut frais BIO

MERCREDI

JEUDI

carottes BIO

paupiette au veau jus
aux herbes

beignets de chou fleur

suisse arôme

banane

VENDREDI

salade verte lardons de
volaille

omelette BIO

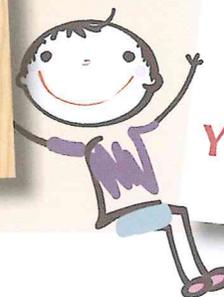
purée de pommes de
terre BIO

camembert

compote de pomme



MENU

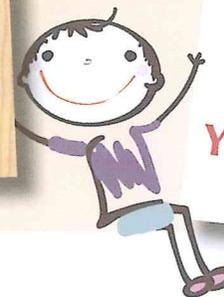


semaine du 10 au 14 février 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	céleri rémoulade		CHOUCROUTE laitue iceberg	œuf dur et mayonnaise BIO
cordon bleu de volaille	bœuf haché BIO		viande choucroute*	pavé de colin (plein filet) vapeur tomate concassée ail
haricots verts	pâtes BIO		pomme de terre vapeur et choux choucroute	purée épinards pomme de terre
spécialité fromagère	yaourt brassé sucré aux fruits mixés		fromage BIO	fromage blanc sucré
fruit frais BIO	cake pépites chocolat		tarte aux pommes	fruit frais "production locale"



MENU

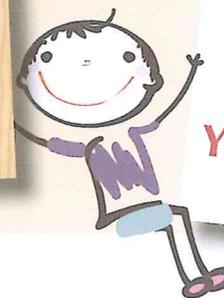


semaine du 3 au 7 mars 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	mardi gras		salade de concombres	betteraves BIO
nuggets de volaille	steak haché VBF sauce paprika		bœuf BIO	pavé de merlu (plein filet) vapeur thym et olives
petits pois forestiers	purée aux 3 légumes (carottes jaunes courgettes navets)		chou fleur BIO	farfalles
fromage à pâte molle	laitage BIO		spécialité fromagère ...	fromage blanc sucré
fruit frais BIO	beignet		liégeois saveur chocolat	fruit frais de saison



MENU

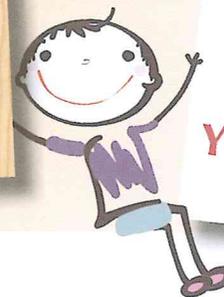


semaine du 10 au 14 mars 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté 7 légumes	carottes BIO		laitue iceberg	tomates vinaigrette
sauté de porc* sauce dijonnaise <small>sauté volaille sauce dijonnaise</small>	rôti de dinde jus au romarin		bœuf haché BIO	beignets de calamar et citron
riz	haricots verts		pâtes BIO	épinards au gratin
camembert	yaourt arôme		emmental à la coupe	laitage BIO
fruit frais BIO	carré cacao		compote de pomme	flan goût vanille nappé caramel



MENU

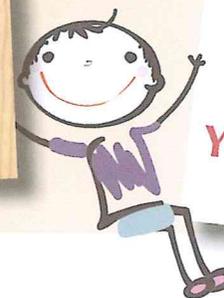


semaine du 17 au 21 mars 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	céleri rémoulade		accras de morue	carottes BIO
bœuf BIO			rôti de porc* froid et ketchup <small>rôti de dinde FROID ketchup</small>	brandade de colin et thon
poêlée BIO	semoule		chou fleur au gratin	
suisse arôme	spécialité fromagère		laitage BIO	pointe de brie
tourteau fromager	fruit frais BIO		fruit frais "production locale"	crème dessert saveur chocolat



MENU



semaine du 24 au 28 mars 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage BIO	carottes râpées		saucisson à l'ail* et cornichon	œuf dur mayonnaise
saucisses* de Strasbourg <small>saucisses de volaille</small>	kebab de volaille		pilon de poulet rôti	quenelles BIO
flageolets	frites mayonnaise et ketchup		haricots verts et beurre	riz BIO et courgettes
fromage blanc sucré	fromage BIO		suisse sucré	tomme
madeleine	spécialité pomme framboise		banane BIO	fruit frais de saison