

# TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 7 au 11 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Taboulé <b>Salade de blé aux petits légumes</b>	 Carottes râpées vinaigrette <b>Emincés de chou rouge</b>	Potage Darlay (poireaux, navets, carottes)	<b>***Galette des rois***</b>  Salade verte <b>Chou chinois</b> Vinaigrette au miel	Velouté de potiron  
<b>Plat protidique</b>	Filet de merlu sauce citron	Steak haché de veau  au jus	Rôti de bœuf  au jus	Cordon bleu	Paëlla de la mer
<b>Sa garniture</b>	Carottes au jus de légumes	 Torti sauce tomate	Potatoes sauce cocktail	Bouquet de légumes au jus (chou-fleur, brocoli, carotte)	
<b>Produits laitiers au choix</b>	Yaourt aromatisé <b>Yaourt nature et sucre</b>	Cantafrais <b>Cantadou ail et fines herbes</b>	Camembert Pointe de brie	Petit fromage frais sucré <b>Petit fromage frais aux fruits</b>	Emmental Mimolette
<b>Desserts au choix</b>	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Poire au sirop <b>Pêche au sirop</b>	Fruit	<b>Galette des rois</b>	Fruit <b>Fruit au choix</b>
<b>Goûter</b>			Jus de fruits Pain + barre de chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 14 au 18 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Saucisson à l'ail <b><i>Cervelas</i></b> Et cornichon	Salade de mâche et betteraves rouges <b><i>Salade coleslaw</i></b>	Bouillon de légumes vermicelles	<b>***Mission anti-gaspi***</b> Salade iceberg et croûtons Vinaigrette balsamique	Potage de poireaux et pommes de terre 
<b>Plat protidique</b>	Poulet  Sauce au paprika et persil	Sauté de porc  Sauce forestière	Poisson pané et quartier de citron	Tartiflette de dinde	Omelette
<b>Sa garniture</b>	Printanière de légumes	Semoule	Epinards branche  au gratin		Haricots vert
<b>Produits laitiers au choix</b>	Fromage frais de campagnes et sucre <b><i>Fromage blanc nature et sucre</i></b>	Coulommiers <b><i>Tomme blanche</i></b>	Gouda Saint Paulin		Yaourt à la vanille   <b><i>Yaourt nature et sucre</i></b>
<b>Desserts au choix</b>	 Fruit <b><i>Fruit au choix</i></b>	Pomme à boire à la cannelle	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Salade de fruits frais
<b>Goûter</b>			Compote  Pompon		



# TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 21 au 25 Janvier 2019

sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Potage à la tomate et pâtes alphabets	Betteraves  <i>Haricots beurre</i>	Salade verte Vinaigrette à l'échalote	Céleri râpé aux pommes <i>Pomelos et sucre</i>	<b>***Amuse-bouche : Purée pomme clémentine***</b> 
<b>Plat protidique</b>	Sauté de dinde  Sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)	<b>Pâtes au potiron et carottes</b>  <b>mozzarella</b>	Poulet entier au jus 	Brandade de poisson	Rôti de veau au jus 
<b>Sa garniture</b>	Carottes assaisonnement ciboulette		Ratatouille et boulgour		Lentilles mijotées
<b>Produits laitiers au choix</b>	Carré <i>Pont l'Évêque AOP</i>	Mimolette <i>Montboissié</i>	Edam	Petit cotentin <i>Fraidou</i>	Yaourt nature et sucre <i>Yaourt aromatisé</i>
<b>Desserts au choix</b>	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Assiette de fruits d'hiver	Liégeois chocolat	Compote de pommes/bananes  <i>Compote de pommes</i>	Fruit <i>Fruit au choix</i>
<b>Goûter</b>			Fruit Pain + confiture		



 Produit Label Rouge

 Viande française

 Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

# TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 28 janvier au 1<sup>er</sup> février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade iceberg <b><i>Chou rouge émincés</i></b>	Potage Tourangelle (navets, pommes de terre, chou vert)	Salade de lentilles	<b>***Les pas pareille***</b> Soupe à la normande (poireaux, carottes, haricots blancs)	Pizza tomate et fromage
<b>Plat protidique</b>	Sauté de bœuf  Sauce orientale (épices, oignons rouges, tomates)	Paupiette de veau au jus	Filet de colin sauce béchamel aux épices douces	Rôti de porc  jus aux oignon	Céliéri'mentier de canard
<b>Sa garniture</b>	Semoule 	Pommes de terre lamelles	Carottes	Haricots verts extra fins	
<b>Produits laitiers au choix</b>	Fromage des Pyrénées <b><i>Cantal AOP</i></b>	Camembert <b><i>Pointe de brie</i></b>	Yaourt nature	Vache qui rit <b><i>Cantadou ail et fines herbes</i></b>	Petit suisse nature et sucre <b><i>Petit fromage frais aux fruits</i></b>
<b>Desserts au choix</b>	Flan à la vanille <b><i>Flan au chocolat</i></b>	Fruit <b><i>Fruit au choix</i></b>	Fruit	<b>Blondie du chef</b> 	Fruit  <b><i>Fruit au choix</i></b>
<b>Goûter</b>			Jus de fruits Croissant		



# TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 4 au 8 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Carottes  à l'orange <i>Pomelos et sucre</i>	Potage de légumes 	Chou chinois Vinaigrette à la ciboulette	<b>***La chandeleur***</b> Salade verte  <i>Emincés de chou rouge</i>	Velouté de potiron  
<b>Plat protidique</b>	Potimenter de poisson (poisson, purée de potiron)	Nuggets de volaille Ketchup	Blanquette de veau  à la crème	Bifteck haché charolais jus	Tarte au fromage
<b>Sa garniture</b>		Farfallines	Carottes et riz	Ratatouille et boulgour	Haricots beurre aux oignons
<b>Produits laitiers au choix</b>	Mimolette <i>Montboissé</i>	Fromage blanc sucré différemment : dosette de sucre, sucre CE, coulis de mangue	Emmental	Fraidou <i>Saint Môret</i>	Coulommiers <i>Camembert</i>
<b>Desserts au choix</b>	Crème dessert à la vanille <i>Crème dessert au caramel</i>	Fruit  <i>Fruit au choix</i>	Compote tous fruits 	<b>Crêpe nature sucrée</b> <b>Pâte à tartiner</b>	Fruit <i>Fruit au choix</i>
<b>Goûter</b>			Fruit Gâteau au yaourt 		



# TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 11 au 15 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Taboulé <i>Salade de pommes de terre aux fèves et poulet, mayonnaise ketchup</i>	Potage andalou (haricots vert et tomate)	Salade verte  aux croûtons Vinaigrette au cerfeuil	Bouillon de légumes et vermicelles	<b>***Tournai des 6 nations***</b> <b>Dip carotte houmous betterave</b>
<b>Plat protidique</b>	Sauté de bœuf  Sauce charcutière (tomates, cornichon)	<b>Curry de légumes et pommes de terre</b>  	Poulet au jus 	Rôti de porc  Sauce dijonnaise	<b>Poisson pané</b>
<b>Sa garniture</b>	Petits pois mijotés		Riz 	Jardinière de légumes	<b>Frites</b>
<b>Produits laitiers au choix</b>	Gouda <i>Fromage des Pyrénées</i>	Yaourt à la vanille   <i>Yaourt nature  et sucre</i>	Edam	Carré <i>Tomme blanche</i>	<b>Fromage blanc Marmelade d'oranges et vermicelles au chocolat</b>
<b>Desserts au choix</b>	Flan vanille nappé caramel <i>Flan au chocolat</i>	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Cocktail de fruits	Fruit  <i>Fruit au choix</i>	
<b>Goûters</b>			Fruit Pain + fromage		



# TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 18 au 22 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade iceberg <b>Chou rouge émincé et maïs</b>	<b>***Amuse-bouche : mélange 3 céréales***</b> Potage de légumes variés 	Salade de céleri rave aux pommes	Pâté de campagne <b>Pâté breton</b> Et cornichon	Potage Tourangelle (poireaux, navets)
<b>Plat protidique</b>	Sauté de porc  aux petits oignons	Emincés de dinde  Sauce kebab	Raclette  (Jambon de volaille, salami, saucisson sec, saucisson, pomme de terre vapeur et fromage à raclette)	Pavé de colin sauce tomate	Rôti de bœuf au jus 
<b>Sa garniture</b>	Semoule	Carottes		Macaroni	Purée de butternut 
<b>Produits laitiers au choix</b>	Camembert <b>Coulommiers</b>	Fromage blanc et sucre <b>Fromage blanc et confiture d'abricots</b>		Petit fromage frais aux fruits <b>Petit fromage frais sucré</b>	Saint Paulin <b>Saint Nectaire AOP</b>
<b>Desserts au choix</b>	Mousse au chocolat	 Fruit <b>Fruit au choix</b>	Ile flottante	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Assiette de fruits d'hiver
<b>Goûter</b>			Fruit  Cake au chocolat 		



# TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 25 Février au 1<sup>er</sup> Mars 2019 ~ **Vacances scolaires** ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade coleslaw	Potage cultivateur	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	<b>***Les pas pareilles***</b> Emincé d'endives et croûtons Vinaigrette à l'huile d'olive citron
<b>Plat protidique</b>	Omelette	Sauté de bœuf  à la hongroise	Filet de merlu sauce aurore	Poulet entier rôti 	Jambon blanc 
<b>Sa garniture</b>	Riz  Sauce piperade	Haricots verts et pommes noisette	Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre)	Petit pois	Coquillettes
<b>Produits laitiers</b>	Emmental	Pointe de brie	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Cantadou ail et fines herbes
<b>Desserts</b>	Compote de pommes et bananes	Fruit	Fruit 	Pompon	<b>Milkquik au chocolat</b> 
<b>Goûters</b>	Fruit Pain + fromage	Jus de fruits Gaufre	Compote  Pain et pâte à tartiner	Fruit Pain + confiture	Fruit Pain au lait

