

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>2-janv.</b>	<b>3-janv.</b>	<b>4-janv.</b>	<b>5-janv.</b>	<b>6-janv.</b>
Salade iceberg Aiguillette de poulet sce curry Petits pois Fromage blanc Cake marbré	Betterave crue râpée Macaronis bolognaise Saint Paulin Compote pomme banane	Taboulé Sauté de porc sce champignon Haricot vert Tomme blanche Fruit	Potage de légumes / macédoine Rôti de bœuf cornichon Carotte persillée Yaourt nature Galette des rois	Chou rouge mariné Filet de hoki sce armoricaine Pomme purée Emmenthal Ananas au sirop
<b>9-janv.</b>	<b>10-janv.</b>	<b>11-janv.</b>	<b>12-janv.</b>	<b>13-janv.</b>
Méli mélo de slade verte Cordon bleu Salsifis provençal Fraidou Gaufre au sucre	Mousse de foie Pavé de poisson sce persanne Ratatouille Edam Fruit	Chou fleur en salade Blanquette de volaille Semoule Fondou picon Fruit	Betterave vinaigrette Boulette de bœuf sce tomate Purée Coulommiers Fruit	Radis beurre Filet de poisson sce citron Riz pilaf Petit Cotentin Mousse chocolat
<b>16-janv.</b>	<b>17-janv.</b>	<b>18-janv.</b>	<b>19-janv.</b>	<b>20-janv.</b>
Salade verte aux croûtons Parmentier de canard Vache qui rit Compote de pomme	Macédoine mayonnaise Saucisse chipolatas Lentilles Brie Fruit	Bouillon au vermicelle Œuf dur florentine Saint Nectaire Banane	Céleri rémoulade Sauté de bœuf sce moutarde ancienne Printanière de légumes Yaourt aromatisé Liégeois chocolat	Carotte râpée bulgare Filet de merlu sce crevette Poireau béchamel Fromage blanc Chou vanille
<b>23-janv.</b>	<b>24-janv.</b>	<b>25-janv.</b>	<b>26-janv.</b>	<b>27-janv.</b>
Chou blanc vinaigrette Nuggets de poulet ketchup Haricot vert Petit moulé fines herbes Semoule au lait	Betterave mimosa Steak haché sce chasseur <i>Jolis AB</i> Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte vinaigrette Tartiflette Saint Bricet Cube de pêche au sirop	Pomme de terre sce ravigote Quenelle de brochet sce portugaise Carotte et flageolet Coulommiers Fruit	Pomelos <i>Chili con carne</i> Riz pilaf Pyrénéenne Flan nappé caramel

**"La recette à ne pas manquer!": Chili con carne : le 27/01/12**

**Détails de la recette:**

Faire revenir ensemble ail, oignon et viande hachée de bœuf. Ajouter les épices : chili doux, cumin, origan. Saler et poivrer. Ajouter sauce tomate et haricot rouge 15' avant la fin de la cuisson. Servir accompagné de riz

**Le conseil du chef:**



Pour épicer votre chili, ajouter quelques pincées de piment fort.

**Les produits de saison:**



**Fruits :**

Mandarine, orange, pomelos, pomme, poire, banane.

**Légumes :**

Carotte, chou, céleri, endive, de terre mâche, poivron, poireau, salsifis.

**Les produits "Bio":**



Tortils le : 24/01  
Saint Paulin le : 02/02  
Sauté de veau le : 06/02

<b>30-janv.</b>	<b>31-janv.</b>	<b>1-févr.</b>	<b>2-févr.</b>	<b>3-févr.</b>
Salade de lentilles Filet de poisson sce crème Brocolis Petit Cotentin Fruit	Carotte râpée Aiguillette de poulet sce tomate Penne rigate Gouda Crème vanille	Endive en salade Pot au feu Chanteneige Smoothie cassis	Salade iceberg Cassoulet <i>Saint Paulin AB</i> Crêpe de la chandeleur	Salade outre-mer /potage poireau Daviroquette ketchup maison Chou fleur persillé Yaourt nature Fruit
<b>6-févr.</b>	<b>7-févr.</b>	<b>8-févr.</b>	<b>9-févr.</b>	<b>10-févr.</b>
Pomelos <i>Sauté de veau AB</i> sce forestière Pomme vapeur Rondelé nature Compote pomme ananas	Betterave crue râpée Gratin de poisson Purée Saint Germain Emmenthal Muffin pépite chocolat	Sardine au citron Filet de poulet sce normande Riz d'outre-mer Yaourt nature Fruit	Coquille au curry Sauté de bœuf sce catalane Carotte persillée Petit filou aux fruits Fruit	Céleri rémoulade/potage de céleri Tortillas Haricot plat Mimolette Fruit
<b>13-févr.</b>	<b>14-févr.</b>	<b>15-févr.</b>	<b>16-févr.</b>	<b>17-févr.</b>
Radis beurre Pavé de poisson sce matelote Blette provençale Saint Bricet Cocktail de fruits	Chou fleur coloré Sauté de porc aux olives Printanière Fromage blanc Banane	Potage savoyard Rôti de bœuf cornichon Haricot beurre Bleu Fruit	Salade coleslaw Couscous boulette merguez Camembert Flan chocolat	Endive en salade Burger de veau sce provençale Riz pilaf Yaourt nature Biscuit chenapan
<b>20-févr.</b>	<b>21-févr.</b>	<b>22-févr.</b>	<b>23-févr.</b>	<b>24-févr.</b>
Galantine de volaille Steak haché sce olive Semoule Petit suisse sucré Fruit	Carotte râpée bulgare Pavé de poisson sce dieppoise Poireau béchamel Tomme grise Dessert Mardi Gras	Salade de mâche Blanquette de volaille Coquille Carré de l'est Compote pomme cassis	Potage champignon Sauté de bœuf sce marchand de vin Chou fleur pomme de terre Yaourt nature Fruit	Céleri râpé vinaigrette Quenelle de brochet sce safran Riz aux petits légumes Edam Liégeois chocolat
<b>27-févr.</b>	<b>28-févr.</b>	<b>29-févr.</b>	<b>1-mars</b>	<b>2-mars</b>
Salade de lentilles Sauté de porc sce diable Haricot vert Fromage blanc Fruit	Salade verte aux croûtons Aiguillette de poulet sce normande Semoule Vache qui rit Flan nappé caramel	Chou blanc vinaigrette Filet de hoki sce citron Pomme boulangère Saint Paulin Marbré chocolat	Potage crécy Rôti de bœuf sce tartare Farfalina Brie Fruit	Sardine au citron Langue de bœuf sce piquante Petits pois Canadien Rondelé nature Fruit