

# MENUS DU 7 JANVIER AU 8 FEVRIER 2019

## SAMER PRIMAIRE



« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

**SEMAINE DU  
7 AU 11 JANVIER**

Potage légumes  
Aiguillettes de poulet  
aux poivrons doux  
Semoule - Piperade  
Galette des Rois

Jambon blanc  
Pommes sautées  
Kiri  
Yaourt nature sucré

Concombre à la Bulgare  
Emincé de bœuf au jus  
Pommes de terre aux oignons  
Brocolis  
Petits suisses

**MENU  
BIO**

Carottes rémoulade  
Lasagnes gratinées  
Yaourt vanille

Pizza royale  
Filet de hoki  
à la fondue de poireaux  
Riz  
Fruit de saison

**SEMAINE DU  
14 AU 18 JANVIER**

Coquillettes Bolognaise  
Gruyère râpé  
Saint Paulin  
Fruit de saison

Pâté de campagne  
Pavé de colin  
Sauce aux petits légumes  
Riz  
Tarte normande

Cœurs de palmier vinaigrette  
Fricassée de poulet  
Jardinière de légumes  
Petits suisses aux fruits

Potage tomates  
Rôti de porc aux épices  
Gratin de chou-fleur  
et pommes de terre  
Compote pommes coings

Sauté de bœuf à la hongroise  
Semoule - Carottes braisées  
Emmental  
Velouté aux fruits

**SEMAINE DU  
21 AU 25 JANVIER**

Betteraves rouges en dés  
Filet de poulet sauce chasseur  
Torsades  
Liégeois vanille

Potage carottes  
Pavé de poisson gratiné  
au fromage  
Riz - Epinards à la béchamel  
Fruit de saison

Salade niçoise  
Emincé de porc Marengo  
Poêlée méridionale  
Semoule  
Fromage blanc sucré

**MENU REGIONAL**  
Carbonade flamande  
Pommes sautées  
Mimolette  
Compote de pommes - Biscuits

**MENU  
BIO**

Salade mélangée  
Hachis Parmentier  
Quatre Quart

**SEMAINE DU  
28 JANVIER AU  
1<sup>er</sup> FEVRIER**

Macédoine rémoulade  
Filet de colin meunière  
Sauce armoricaine  
Riz - Ratatouille  
Fruit de saison

Chou fleur vinaigrette  
Omelette  
Pâtes  
Gruyère râpé  
Yaourt nature sucré

Paleron de bœuf sauce piquante  
Légumes du bouillon  
Pommes de terre vapeur  
Cantadou  
Crème vanille

Potage poireaux  
Couscous boulettes  
d'agneau  
Semoule - Légumes  
Ananas au sirop

**CHANDELEUR**  
Rôti de dinde sauce Tex Mex  
Potatoes - Haricots verts  
Edam  
Crêpe au sucre

**SEMAINE DU  
4 AU 8 FEVRIER**

Quiche Lorraine  
Médailon de porc  
à l'estragon  
Lentilles - Carottes  
Fromage blanc sucré

**MENU SAVOYARD**  
Salade Savoyarde (salade,  
lard, oignons, fromage)  
Tartiflette  
Moelleux aux pommes

Céleri persillé  
Rôti de dindonneau  
aux oignons  
Petits pois carottes  
Compote de fraises

**MENU  
BIO**

Potage légumes  
Estouffade de boeuf  
Haricots verts  
Pommes de terre  
Fruit de saison

Pané de colin sauce tartare  
Semoule  
Courgettes à la tomate  
Gruyère  
Mousse au chocolat

Bonnes

Vacances

