

# Menus du 8 Janvier au 23 Février 2018

OUTREAU

MENUS ADAPTES  
AU DECRET 2017

Produit BIO Recette cuisinée  
Produit régional Viande d'origine France  
La viande bovine\* servie dans votre établissement est d'origine française.  
\* Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Duo de crudités Normandin de veau sauce échalotes Haricots verts Pommes noisettes Velouté Fruix	<b>Jambon</b>  Pâtes  Emmental  Fruit de saison	Saucisson sec <b>Sauté de bœuf à la Flamande</b> Carottes au jus Pommes vapeur Liégeois chocolat	Colin aux petits légumes Riz Camembert Ananas au sirop	Betteraves au gratin Aiguillette de volaille sauce tomate Légumes tajine Semoule Galette des Rois
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
<b>Rôti de porc braisé</b> Jardinière de légumes Kiri Compote sans sucre ajouté	Potage maraîcher <b>Blanquette de poisson aux poireaux</b> Riz nature Crème dessert	<b>Omelette au fromage</b> Gratin de légumes Suisse fruité Pâtisserie	Salade fromagère <b>Saucisse de volaille sauce tomate</b> Purée Yaourt nature sucré	Macédoine fromage blanc <b>Steak haché sauce poivre</b> Frites Fruit de saison
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
<b>Sauté de poulet paysanne</b> Pennes Tomme blanche Timbale de fruits au sirop	Crêpe au fromage  Knack  Pommes sautées Flan au caramel	Céleri rémoulade <b>Rôti de bœuf sauce brune</b> Purée Salade verte Yaourt aromatisé	Potage tomates  Tartiflette  Fruit de saison	Nugget's de poisson Epinards à la crème Pommes vapeur Fromage Ponpon
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 1 <sup>er</sup> février	vendredi 2 février
Carottes râpées aux maïs Boulette de veau sauce aux oignons Torsades Fromage blanc aromatisé	<b>Meunière de poisson aux champignons</b> Gouda Compote poire sans sucre ajouté	<b>Jambon dijonnaise</b>  Pommes rissolées Boursin aux noix Mousse chocolat	Potage poireaux <b>Bœuf à la provençale</b>  Semoule Fruit de saison	Betteraves mimosette Escalope de volaille sauce brune Frites Crêpes dis de Chandeleur

lundi 5 février	mardi 6 février	mercredi 7 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
Chipolatas Purée Petit Suisse aromatisé Fruit	Potage potiron  <b>Pâtes Bolognaise</b>  Crème dessert chocolat	<b>Sauté de veau grand-mère</b> Haricots beurre Pomme dorée au four St-Morêt Pêche au sirop	Waterzoi de colin aux légumes Riz Camembert Flan vanille	Duo de crudités Aiguillette de volaille provençale Semoule Ratatouille Yaourt vanille BIO
lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
<b>Sauté de porc sauce forestière</b> Pommes rissolées St-Paulin Fruit de saison	Coleslaw Colin crème de persil Riz pilaf Velouté Fruix	<b>Hachis Parmentier</b>  aux légumes Boudoirs Ile flottante	Potage du Chef Carbonara de volaille Compote pommes fraises	Concombre à la crème Paupiette de veau milanaise Chou-fleur sauce Aurore Flan chocolat
lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
<b>Rôti de dinde aux champignons</b> Potatoes Haricots verts, carottes Gouda Fruit de saison	Salade verte <b>Steak haché</b> Gratin de pommes de terre	<b>Jambon</b>  Pommes noisettes Petit Louis tartine Fruit au sirop	Carottes râpées Couscous aux boulettes d'agneau et ses légumes Liégeois vanille	Colin sauce safranée  Riz Pilaf Fromage à tartiner Pâtisserie