

# SAINT ETIENNE DU BOIS

JANVIER 2019



<b>Semaine n° 02</b>			
<b>lundi 7 janvier</b>	<b>mardi 8 janvier</b>	<b>jeudi 10 janvier</b>	<b>vendredi 11 janvier</b>
Flammekueche	Poireaux vinaigrette	Salade nantaise	Salade verte
Sauté de poulet	Filet de lieu à l'escabèche	Bœuf stroganoff	Tartiflette
Carottes persillées	Riz pilaf	Chou fleurs au jus	Yaourt nature
Tomme	Fromage terroir	Comté	Fruit
Clémentine	Compote	<b>Galette des rois</b>	

<b>Semaine n° 03</b>			
<b>lundi 14 janvier</b>	<b>mardi 15 janvier</b>	<b>jeudi 17 janvier</b>	<b>vendredi 18 janvier</b>
Salade de champignons frais	Minestrone	Carottes râpées	Salade "fraicheur"
Spaghetti	Rôti de porc au curry	Cheesburger	Filet de colin à l'aneth
Bolognaise	Epinards	Frites	Poêlée de légumes
Carré frais	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fromage "terroir"	Petit Suisse
Fruit		Fruit	Rose des sables

<b>Semaine n° 04</b>			
<b>lundi 21 janvier</b>	<b>mardi 22 janvier</b>	<b>jeudi 24 janvier</b>	<b>vendredi 25 janvier</b>
	<b>Menu Alsacien</b>		
Farfalles et mangue	<b>Choucroute garnie</b>	Cake au jambon	Salade d'endives
Sauté de dinde à l'oriental		Merlu au basilic	Mijoté de bœuf aux petits oignons
Brocolis		Gratin de blettes	Coudes rayés
		Yaourt nature	Chèvre
Crème dessert		<b>Fromage Tarte aux pommes Alsacienne</b>	Orange

<b>Semaine n° 05</b>			
<b>lundi 28 janvier</b>	<b>mardi 29 janvier</b>	<b>jeudi 31 janvier</b>	<b>vendredi 1 février</b>
Taboulé	Salade verte	Macédoine de légumes	Salade coleslaw
Cabillaud meunière	Blanquette de dinde	Jambon braisé aux herbes	Boulettes de bœuf aux épices
Haricots beurre	Riz créole	Cocos à la tomate	Purée de céleri /pdt
Petit Suisse	Bleu	Comté	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote	Ananas frais	<b>Crêpes de la chandeleur</b>

**Tous nos produits sont fabriqués sur place à base de produits bruts**

**Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN**

# SAINT ETIENNE DU BOIS

FEVRIER 2019



<b>Semaine n° 6</b>			
<b>lundi 4 février</b>	<b>mardi 5 février</b>	<b>jeudi 7 février</b>	<b>vendredi 8 février</b>
	<b>Nouvel an Chinois</b>		
Salade Piémontaise Filet de lieu Haricots plats Yaourt nature Fruit	Salade au soja Porc au caramel Riz Cantonais Tartare Beignet	Rosette Emincé de bœuf, moutarde à l'ancienne Bouquet breton Emmental Panna cotta aux myrtilles	Céleri rémoulade Filet de dinde au citron Torsades Fromage terroir Pomme
<b>Semaine n° 7</b>			
<b>lundi 11 février</b>	<b>mardi 12 février</b>	<b>jeudi 14 février</b>	
Salade perline Emincé de veau Carottes vichy Comté Salade de fruits	Macédoine de légumes Colin provençale Riz pilaf Bûche du Pilat Fruit	Salade verte Poulet rôti Frites Chèvre Kiwi	Salade de lentilles Rôti de porc Brocolis Yaourt Fruit



**Tous nos produits sont fabriqués sur place à base de produits bruts**

**Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN**