

# A La cantine..



# ... à Poisvilliers

## Semaine du 4 au 8 janvier

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté légumes variés	<b>Repas végétarien</b> Betteraves vinaigrette à la framboise	Pizza au fromage	Carottes râpées
Raviolis au bœuf VBF	Omelette et emmental râpé	Rôti de porc* (froid ou chaud)	Colin sauce fondue de poireaux
	Pommes de terre rissolées	Petits pois carottes	Riz
Gouda	Petit fromage frais sucré	Fromage à tartiner	Yaourt arôme
Galette aux pommes	Clémentines corses	Fruit frais de saison	Gaufre au sucre

VBF : viande bovine française

\* : plat contenant du porc

## Semaine du 11 au 15 janvier

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pépinette fraîcheur	Duo carottes et céleri	<b>Raclette</b> Velouté potiron	<b>Repas végétarien</b> Salade de lentilles
Bœuf VBF bourguignon	Poêlée de merlu doré au beurre	Jambon* qualité supérieure et cornichon	Tortellini ricotta épinards
Haricots beurre	Gratin de chou fleur pommes de terre	Pommes de terre	
Camembert	Yaourt sucré	Fromage à raclette	Fromage frais sucré
Crème dessert	Compote de pommes	Fruit frais de saison	Moelleux chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

## Semaine du 18 au 22 janvier

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté légumes variés	Carottes râpées	Pâté de campagne * et cornichon	<b>Repas végétarien</b> Chou blanc rémoulade
Sauté de bœuf VBF aux petits légumes	Cordon bleu de volaille	Parmentier au thon	Tarte flan tomate chèvre
Semoule	Pommes de terre et choux de Bruxelles		Riz et ratatouille
Petit fromage frais arôme	Emmental à la coupe	Fromage frais sucré	Fromage à tartiner
Fruit frais de saison	Mousse au chocolat	Poire BIO	Spécialité pomme vanille allégée en sucres

## Semaine du 25 au 29 janvier

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	Tomates et mozzarella	Concombres vinaigrette	Céleri rémoulade
Emincés de poulet et son jus	Boulettes de bœuf VBF en sauce	Gratin savoyard (jambon* pommes de terre et fromage râpé)	Pépites de colin aux céréales et citron
Chou fleur vapeur et pommes de terre	Purée épinard pommes de terre		Haricots verts
Saint Paulin	Velouté aux fruits mixés	Petit fromage frais sucré	Fromage ovale
Fruit frais de saison	Gaufrettes chocolat plumétis	Banane	Crème dessert saveur vanille

# A La cantine..



# ... à Poisvilliers

## Semaine du 1er au 5 février

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté potiron	<b>La chandeleur (végétarien)</b> Laitue iceberg	Betteraves sauce mimosa	Coleslaw
Manchons de poulet rôtis	Crêpes au fromage	Tortellini au saumon sauce aneth	Haché au veau sauce poivre
Epinards sauce blanche et pommes de terre	Lentilles et carottes		Riz
Coulommiers	Petit fromage frais arôme	Yaourt sucré	Fromage à tartiner
Fruit frais de saison	Crêpe fraiche au sucre et jus de pomme	Orange sanguine	Compote de pommes

VBF : viande bovine française

\* : plat contenant du porc

## Semaine du 8 au 12 février

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Accras de morue	<b>Repas végétarien</b> Velouté légumes variés	<b>Nouvel an chinois</b> Carottes et chou blanc sauce coriandre
Carbonade de bœuf VBF	Rôti de porc* (froid ou chaud)	Mezze penne, courgettes et cubes mimolette	Beignets de calamar et citron
Semoule	Haricots verts et beurre		Bâtonnière de légumes et riz façon wok
Camembert	Yaourt arôme	Fromage frais sucré	Saint-Paulin
Flan saveur vanille nappé caramel	Fruit frais de saison	Banane	Spécialité pomme ananas

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

## Semaine du 15 au 19 février

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Repas végétarien</b> Velouté légumes	<b>Mardi gras</b> Tomates et maïs	Saucisson à l'ail * et cornichon	Laitue iceberg
Nuggets de blé	Steak haché VBF sauce brune	Sauté de bœuf VBF façon pot au feu	Poêlée de merlu doré au beurre
Purée potimarron pommes de terre	Beignets de chou fleur	Pommes de terre, carottes et chou vert	Epinards au gratin et pommes de terre
Emmental à la coupe	Velouté aux fruits mixés	Petit fromage frais sucré	Fromage à tartiner
Mousse au chocolat noir	Gaufre au sucre et sirop de grenadine	Fruit frais de saison	Cocktail de fruits au sirop