





Semaine du 7 au 13 Janvier 2019

Ville de LA BUISSE

















| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|
|  Salade de pommes de terre bio à l'échalote |  Chou rouge (L) mariné | Salade verte vinaigrette savora | Légumes achard |
|  Sauté de dinde aux champignons | Quenelles natures sauce financière |  Cubes de poisson à l'armoricaine |  Rôti de porc froid et ketchup |
| SV : Filet de lieu sauce citron | | | SV : Pavé de colin sauce dugléré |
| Haricots beurre |  Riz bio | Boulgour aux épices | Petits pois |
| Bleu AOC  | Brie |  Fromage blanc bio | Fraidou |
|   Fruit de saison bio (L) | Lacté vanille | Cocktail de fruits au sirop léger |  Galette des Rois |

Semaine du 14 au 20 Janvier 2019

Ville de LA BUISSE

















| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|
|   Carottes bio (L) râpées pamplemousse rose | Betteraves persillées |  Salade d'endives (L) | Taboulé d'hiver |
|  Poisson MSC pané et citron |  Steak haché de bœuf sauce BBQ |  Haut de cuisse de poulet sauce chasseur |   Omelette (L) du Chef aux fines herbes |
| Purée de brocolis |  Macaroni bio | Polenta crémeuse | Julienne de légumes |
| Petit suisse |  Saint Nectaire AOC |   Yaourt nature BIO (L) | Chanteneige |
| Tarte aux pommes | Fruit de saison | Purée pomme banane |   Fruit de saison bio (L) |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 21 au 27 Janvier 2019

Ville de LA BUISSE



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|
| Tortis en salade |   Céleri bio (L) râpé sauce cocktail |   Salade Coleslaw bio (L) |  Rillettes de sardines du chef |
|  Estouffade de Bœuf (L) |  Aiguillettes de poulet sauce crème estragon | Couscous végétarien | Tarte au fromage |
| <i>SV : Crêpe aux champignons</i> | <i>SV : Hoki sauce paprika</i> | | |
| aux carottes bio | Pommes vapeur | / | Poireaux béchamel |
|  Cantal AOC  | Fourme  | Kiri |  Yaourt (L) aromatisé fruit de la passion |
| Fruit de saison | Compote pomme, poire (ind) & spéculoos |  Cake au citron du Chef |  Fruit de saison bio (L) |
| | | |  |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 28 Janvier au 3 Février 2019

Ville de LA BUISSE



LUNDI

MARDI

JEUDI
Le Brésil: la Capoiëra

VENDREDI
Vive les crêpes

Macédoine mayonnaise



Haut de cuisse de poulet
sauce Bressane

*SV : Quenelles natures sauce
mornay*

Blé tendre

Tomme blanche



Fruit de saison bio (L)

Friand au fromage



Jambon blanc

SV : Œuf dur



Epinards bio à la crème

Cœur de dame

Fruit de saison

Salade Ajiaco (maïs, poulet,
PDT)

SV: (maïs, thon, PDT)

Vatapa
(poisson sauce tomate,
coco, gingembre)



Riz bio

Rondelé

Ananas

Salade verte vinaigrette aux
olives noires



Steak haché de bœuf sauce
moutarde

*SV : Pavé de colin sauce
dieppoise*

Chou-fleur persillé



Yaourt nature BIO (L)

Crêpe de la Chandeleur



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 4 au 10 Février 2019

Ville de LA BUISSE














| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|--|
| <p>Radis roses au beurre 1/2 sel</p> <p> Gratin de pâtes courge butternut cheddar et mozzarella</p> <p>/</p> <p> Gouda bio</p> <p>Flan nappé au caramel</p> | <p> Œuf dur bio mayonnaise</p> <p> Cubes de poisson sauce aurore</p> <p>Riz</p> <p>Saint Paulin</p> <p> Fruit de saison (L)</p> | <p>Pommes de terre sauce ravigote</p> <p>Steak du fromager</p> <p>Mélange de légumes racines</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p> Fruit de saison bio</p> | <p>  Salade coleslaw bio (L)</p> <p>Escalope viennoise</p> <p><i>SV : Croustillant de poisson</i></p> <p>Haricots vert</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>  Cake chocolat coco du chef</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 11 au 17 Février 2019

Ville de LA BUISSE



| LUNDI | MARDI | JEUDI Tournoi des six nations | VENDREDI |
|---|--|---|---|
|  Betteraves bio vinaigrette à l'ancienne  Aiguillettes de poulet sauce suprême <i>SV : Paupiette de saumon sauce oseille</i> Polenta crémeuse  Saint Nectaire AOC   Fruit de saison bio (L) | Pomelos  Marmite de poisson MSC sauce marinière  Carottes bio au beurre Petit cotentin Eclair au chocolat | Salade verte et oignons frits  Hamburger du chef <i>SV : Fish burger</i> Potatoes Emmental Yaourt à boire |  Salade de lentilles bio  Sauté de porc (L) aux oignons <i>SV : Filet de merlu au citron</i> Gratin de potiron  Six de Savoie  Compote du chef pomme-clémentine |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits