

## SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX - Du 02/01/2023 au 06/01/2023

Ce jeudi, c'est menu Epiphanie !

		3 adulte	2 primaire
	Lundi	Salade verte - Vinaigrette Brandade de colin MSC ⓘ Vache Picon Compote pomme	Salade verte - Vinaigrette Brandade de colin MSC ⓘ Vache Picon Compote pomme
	Mardi	Lentilles (HVE) de la Bretonnière à Mondreville (77) ⓘ ⓘ - Vinaigrette Tarte au fromage (plat complet) <b>Yaourt nature au lait entier Bio</b> de Quart de lait (95) ⓘ ⓘ - , sucre Kiwi	Lentilles (HVE) de la Bretonnière à Mondreville (77) ⓘ ⓘ - Vinaigrette Tarte au fromage (plat complet) <b>Yaourt nature au lait entier Bio</b> de Quart de lait (95) ⓘ ⓘ - , sucre Kiwi
	Mercredi		
	Jeudi	<b>Carottes Bio râpées</b> ⓘ - Vinaigrette sauté de poulet FR ⓘ - Sauce façon blanquette /Morceaux de colin - Sauce façon blanquette Riz de Camargue IGP pilaf ⓘ Cantal AOP ⓘ Galette à la frangipane	<b>Carottes Bio râpées</b> ⓘ - Vinaigrette sauté de poulet FR ⓘ - Sauce façon blanquette /Morceaux de colin - Sauce façon blanquette Riz de Camargue IGP pilaf ⓘ Cantal AOP ⓘ Galette à la frangipane
	Vendredi	<b>Céleri Bio râpé</b> ⓘ - Sauce façon remoulade Cordon bleu de dinde FR ⓘ /Poisson pané 100 % filet ⓘ Purée de pommes de terre et potiron Brie Clémentine	<b>Céleri Bio râpé</b> ⓘ - Sauce façon remoulade Cordon bleu de dinde FR ⓘ /Poisson pané 100 % filet ⓘ Purée de pommes de terre et potiron Brie Clémentine

	3 adulte	2 primaire
Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  Saucisse de Strasbourg* ( porc ) - , Ketchup  /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce arrabiata  <b>Semoule Bio </b>  Chantaillou ail et fines herbes  Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  Saucisse de Strasbourg* ( porc ) - , Ketchup  /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce arrabiata  <b>Semoule Bio </b>  Chantaillou ail et fines herbes  Mousse au chocolat au lait</p>
Mardi	<p>Salade verte - Vinaigrette balsamique  Bolognaise de <b>soja Bio </b>  Tortis  Suisse sucré   Gaufre fantasia</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette balsamique  Bolognaise de <b>soja Bio </b>  Tortis  Suisse sucré   Gaufre fantasia</p>
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette  Beignet de calamars à la romaine - Sauce béarnaise  Carottes persillées  Yaourt sucré   <b>Kiwi Bio </b></p>	<p>Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette  Beignet de calamars à la romaine - Sauce béarnaise  Carottes persillées  Yaourt sucré   <b>Kiwi Bio </b></p>
Vendredi	<p><b>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au miel</b>  Emincé de filet de poulet - Sauce champignons  /Morceaux de colin - Sauce champignons  Spaetzles  Munster AOP   Gâteau aux pommes du chef </p>	<p><b>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au miel</b>  Emincé de filet de poulet - Sauce champignons  /Morceaux de colin - Sauce champignons  Spaetzles  Munster AOP   Gâteau aux pommes du chef </p>

## SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX - Du 16/01/2023 au 20/01/2023

Un menu Raclette est prévu au repas de jeudi !

	3 adulte	2 primaire
Lundi	<b>Coquillettes Bio</b> - , surimi - Vinaigrette façon cocktail Nuggets de poulet pané /Beignet de poisson Épinards - Sauce crème Carré Ligueuil Clémentine	<b>Coquillettes Bio</b> - , surimi - Vinaigrette façon cocktail Nuggets de poulet pané /Beignet de poisson Épinards - Sauce crème Carré Ligueuil Clémentine
Mardi	<b>Carottes</b> râpées  - Vinaigrette aux agrumes Haut de cuisse de poulet rôti FR /Boulettes végétariennes - Sauce au poivre Blettes - Pommes de terre béchamel <b>Camembert Bio</b> Crème dessert praliné	<b>Carottes</b> râpées  - Vinaigrette aux agrumes Haut de cuisse de poulet rôti FR /Boulettes végétariennes - Sauce au poivre Blettes - Pommes de terre béchamel <b>Camembert Bio</b> Crème dessert praliné
Mercredi		
Jeudi	Oeuf dur - , mayonnaise Gratin de pommes de terre au fromage Yaourt sucré <b>Banane Bio</b>	Oeuf dur - , mayonnaise Gratin de pommes de terre au fromage Yaourt sucré <b>Banane Bio</b>
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette au fromage blanc Paupiette de veau FR  - Sauce aux quatres épices /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate Lentilles (HVE) de Mondreville (77) Yaourt aromatisé <b>Pomme Bio</b>	Salade verte - Vinaigrette au fromage blanc Paupiette de veau FR  - Sauce aux quatres épices /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate Lentilles (HVE) de Mondreville (77) Yaourt aromatisé <b>Pomme Bio</b>

## SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX - Du 23/01/2023 au 27/01/2023

		3 adulte	2 primaire
	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Rôti de porc  - Sauce au jus /Galette végétarienne Haricots lingot du Nord Label Rouge  - Sauce tomate <b>Camembert Bio </b> Compote pomme passion	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Rôti de porc  - Sauce au jus /Galette végétarienne Haricots lingot du Nord Label Rouge  - Sauce tomate <b>Camembert Bio </b> Compote pomme passion
	Mardi	Nems de légumes Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aigre douce <b>Riz Bio Pilaf jaune </b> <b>Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) </b> - , sucre Rocher coco 	Nems de légumes Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aigre douce <b>Riz Bio Pilaf jaune </b> <b>Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) </b> - , sucre Rocher coco 
	Mercredi		
	Jeudi	Betterave BIO   - Vinaigrette à l'ail Chou fleur à la bechamel fromagère  - Emmental râpé <b>Coquillettes Bio </b> Crème anglaise Brownies du chef	Betterave BIO   - Vinaigrette à l'ail Chou fleur à la bechamel fromagère  - Emmental râpé <b>Coquillettes Bio </b> Crème anglaise Brownies du chef
	Vendredi	Salade Salpicao Poisson pané 100 % filet  - , citron Purée de pomme de terre patate douce et carottes Coulommiers  <b>Pomme Bio </b>	Salade Salpicao Poisson pané 100 % filet  - , citron Purée de pomme de terre patate douce et carottes Coulommiers  <b>Pomme Bio </b>

## SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX - Du 30/01/2023 au 03/02/2023

		3 adulte	2 primaire
	Lundi	<p><b>Chou blanc</b> râpé ⓘ - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette</p> <p>Rôti de dinde ⓘ - Sauce aux pommes /Nuggets végétarien de blé - , Ketchup</p> <p>Tortis</p> <p>Carré Ligueuil</p> <p>Poire Bio ⓘ</p>	<p><b>Chou blanc</b> râpé ⓘ - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette</p> <p>Rôti de dinde ⓘ - Sauce aux pommes /Nuggets végétarien de blé - , Ketchup</p> <p>Tortis</p> <p>Carré Ligueuil</p> <p>Poire Bio ⓘ</p>
	Mardi	<p>Haricots beurre - Vinaigrette</p> <p>Garniture épinards à la crème, <b>emmental Bio</b> ⓘ - <b>Emmental Bio</b> râpé ⓘ</p> <p>Gnocchis</p> <p>Tomme noire IGP ⓘ</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Haricots beurre - Vinaigrette</p> <p>Garniture épinards à la crème, <b>emmental Bio</b> ⓘ - <b>Emmental Bio</b> râpé ⓘ</p> <p>Gnocchis</p> <p>Tomme noire IGP ⓘ</p> <p>Flan vanille</p>
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Betterave BIO ⓘ ⓘ - Vinaigrette</p> <p>Lasagnes de boeuf</p> <p>/Lasagnes de légumes</p> <p>Suisse sucré ⓘ</p> <p>Crêpe nature - , sucre</p>	<p>Betterave BIO ⓘ ⓘ - Vinaigrette</p> <p>Lasagnes de boeuf</p> <p>/Lasagnes de légumes</p> <p>Suisse sucré ⓘ</p> <p>Crêpe nature - , sucre</p>
	Vendredi	<p><b>Carottes</b> râpées ⓘ - Vinaigrette</p> <p>Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt sucré ⓘ</p> <p>Kiwi Bio ⓘ</p>	<p><b>Carottes</b> râpées ⓘ - Vinaigrette</p> <p>Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt sucré ⓘ</p> <p>Kiwi Bio ⓘ</p>