

# Semaine du 07 au 13 janvier 2019















## Ville de La Terrasse

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Partage de la galette !
 Salade de pommes de terre BIO à l'échalote   Sauté de dinde aux champignons  <i>SV : Filet de lieu sauce citron</i>  Haricots beurre  Bleu AOC    Fruit de saison (L) BIO	 Chou rouge (L) mariné  Quenelles natures sauce financière   Riz BIO  Brie  Lacté vanille	Salade verte vinaigrette savora   Filet de hoki MSC à l'armoricaine  Boulgour aux épices   Fromage blanc BIO  Cocktail de fruits au sirop léger	Velouté de potiron et vache qui rit   Rôti de porc froid et ketchup  <i>SV : Pavé de colin sauce dugléré</i>  Petits pois  Fraidou  Galette des rois

# Semaine du 14 au 20 janvier 2019

## Ville de La Terrasse

















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Carottes BIO (L) râpées pamplemousse rose</p>	<p>Betteraves persillées</p>	 <p>Salade d'endives (L)</p>	<p>Taboulé d'hiver</p>
 <p>Poisson MSC pané et citron</p>	 <p>Steak haché de bœuf sauce barbecue</p> <p><i>SV : Boulettes végétales</i></p>	 <p>Haut de cuisse de poulet sauce chasseur</p> <p><i>SV : Pavé de colin MSC sauce persane</i></p>	  <p>Omelette (L) du chef aux fines herbes</p>
<p>Purée de brocolis</p>	 <p>Macaroni BIO</p>	<p>Polenta crémeuse</p>	<p>Julienne de légumes</p>
<p>Petit suisse</p>	 <p>Saint Nectaire AOC</p>	  <p>Yaourt nature BIO (L)</p>	<p>Chanteneige</p>
<p>Tarte aux pommes</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme banane</p>	  <p>Fruit de saison BIO (L)</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Semaine du 21 au 27 janvier 2019

## Ville de La Terrasse

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tortis en salade	  Céleri BIO (L) râpé sauce cocktail	  Salade coleslaw (L) BIO	 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 AOC	Kiri	 Yaourt (L) aromatisé aux fruits de la passion
Fruit de saison	Compote pomme-poire et spéculoos	 <i>Cake au citron du chef</i>	  Fruit de saison (L) BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Semaine du 28 au 3 février 2019

## Ville de La Terrasse



LUNDI	MARDI	 JEUDI Le Brésil: la capoeira	 VENDREDI Vive les crêpes !
Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	Salade Ajiaco (maïs, volaille et pommes de terre)	Salade verte vinaigrette aux olives noires
 Haut de cuisse de poulet sauce Bressane <i>SV : Quenelles natures sauce mornay</i>	Jambon blanc <i>SV : Œuf dur</i>	 Vatapa (poisson MSC sauce tomate, coco et gingembre)	 Steak haché de bœuf sauce moutarde <i>SV : Pavé de colin sauce dieppoise</i>
Blé tendre	 Epinards BIO à la crème	 Riz BIO	Chou-fleur persillé
Tomme blanche	Cœur de dame	Rondelé	  Yaourt nature BIO (L)
  Fruit de saison (L) BIO	Fruit de saison	Ananas	Crêpe de la Chandeleur

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Semaine du 4 au 10 février 2019

## Ville de La Terrasse



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses au beurre 1/2 sel	 Œuf dur BIO mayonnaise	Pommes de terre sauce ravigote	  Salade coleslaw (L) BIO
Gratin de pâtes, courge, butternut, cheddar et mozzarella	 Filet de merlu MSC sauce aurore	 Bœuf braisé au jus	Cordon bleu
/	Riz	<i>SV : Steak du fromager</i>	<i>SV : Croustillant de poisson</i>
 Gouda BIO	Saint Paulin	Mélange de légumes racines	Haricots verts
Flan nappé au caramel	 Fruit de saison (L)	 Fruit de saison BIO	  Petit suisse sucré
			Cake chocolat coco du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Semaine du 11 au 17 février 2019

## Ville de La Terrasse



LUNDI	MARDI	JEUDI Le tournoi des 6 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 (L) BIO	Pomelos   Marmite de poisson MSC sauce marinière   Carottes BIO au beurre  Petit cotentin  Eclair au chocolat	Salade verte et oignons frits    <b>Hamburger du chef</b>  <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    <b>Compote du chef pomme-clémentine</b>