



# MENU '4 SAISONS' DU 07 janvier 2019 AU 15 février 2019

## Menu Com Com Auxonne

	SEMAINE DU 07 janvier AU 11 janvier	SEMAINE DU 14 janvier AU 18 janvier	SEMAINE DU 21 janvier AU 25 janvier
Lundi	<b>B</b> Betteraves BIO vinaigrette à l'ancienne Macaronis à la bolognaise** et râpé Fromage Croc'lait Compote de poire (ind)	Chou rouge en salade Filet de colin sauce oseille Haricots beurrés provençale Yaourt aromatisé Beignet au chocolat	Salade de pépinettes Aiguillettes de volaille sauce curry Purée de choux fleurs Edam Fruit de saison
Mardi	Salade de pommes de terre Pavé fromager Poêlée bretonne (chou fleur et brocolis) Brie Fruit de saison Salade coleslaw BIO	<b>B</b> Céleri râpé BIO vinaigrette Sauté de veau marengo Lentilles mijotées aux oignons Tomme de Savoie Cocktail de fruits (ind)	Salade de brocolis Tortellinis épinards sauce tomate ** Fromage blanc nature Fruit BIO de saison
Mercredi	<b>B</b> <b>A qui la</b> Paupiette de veau au jus Jardinière de légumes Pavé frais 1/2 sel Galette des rois	<b>CROZIFLETTE</b> Salade de saison Croziflette* ** / Croziflette de volaille** Fromage blanc nature Compote de pomme banane	<b>B</b> Chou blanc en salade Filet de lieu sauce ciboulette Tortis Fromage Kiri Flan vanille nappé caramel
Jeudi	Salade de haricots verts Filet de colin sauce citron Riz créole Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées à l'orange Bœuf braisé Potatoes Boursin ail et fines herbes Mousse au chocolat	<b>RACLETTE</b> Salade de saison Assortiment de charcuterie* / charcuterie de volaille Pommes vapeurs et fromage à raclette Purée de pommes poires BIO
Vendredi	<b>A qui la</b> Salade de saison Filet de poulet sauce normande Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature Galette des rois	<b>B</b> Salade de boulghour Omelette Purée de courges BIO Plateau de fromage Fruit de saison	Betteraves en salade Poisson pané et citron Haricots verts persillés Petit suisse aromatisé Gâteau du chef au yaourt

	SEMAINE DU 28 janvier AU 01 février	SEMAINE DU 04 février AU 08 février	SEMAINE DU 11 février AU 15 février
Lundi	Taboulé Pané de blé fromage et épinards Gratin de salsifis et pomme de terre Fromage fondu le carré Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Quenelles en gratin Brocolis persillés Fromage blanc Compote de pommes	Salade de blé au pistou Paupiette de veau Purée de courges Reblochon Fruit de saison
Mardi	Salade de saison Tagliatelles au saumon** Camembert Compote de pommes framboises	Nems Sauté de porc sauce soja et miel* / Sauté de volaille Riz cantonnais Petit suisse sucré Ananas au sirop	<b>B</b> Chou rouge BIO en salade Sauté de poulet au thym et citron Beignets de salsifis Yaourt aromatisé Tarte au flan
Mercredi	Pizza au fromage Sauté de porc au jus* / sauté de volaille Purée de pois cassés Morbier Fruit de saison	<b>B</b> Salade de chou-fleur BIO Boulettes d'agneau sauce tomate Blé Camembert Fruit de saison	Salade de mâche vinaigrette Steak végétal Coquillettes Saint Paulin Flan chocolat
Jeudi	Cœurs de palmiers vinaigrette Sauté de veau aux herbes de Provence Boulghour Yaourt aromatisé Fruit BIO de saison	Salade de pépinettes Gratin de poisson Haricots beurrés à l'ail Yaourt nature Fruit BIO de saison	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Omelette au coulis de tomate Petits pois barigoule Crème de fromage fondu Fruit de saison
Vendredi	<b>B</b> Crêpe au fromage Jambon blanc* / Jambon de volaille Carottes BIO à la crème Vache picon Crêpe au chocolat	<b>B</b> Concombre au yaourt Curry de volaille à l'indienne Dahl de lentilles corail Yaourt nature et miel Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	<b>B</b> Carottes râpées BIO Rôti de porc sauce forestière* / Rôti de volaille Frites Samos Compote tous fruits