








Semaine du 07 au 13 janvier 2019

Ville de Bizonnes



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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 14 au 20 janvier 2019

Ville de Bizonnes












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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 21 au 27 janvier 2019

Ville de Bizonnes

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tortis en salade	 Céleri (L) râpé sauce cocktail	 Salade coleslaw (L)	 Rillettes de sardines du chef
 Estouffade de bœuf (L) <i>SV : Crêpe aux champignons</i>	 Aiguillettes de poulet sauce crème estragon <i>SV : Hoki sauce paprika</i>	Couscous végétarien	Tarte au fromage
aux carottes	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)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 28 au 3 février 2019

Ville de Bizonnes



LUNDI	MARDI	JEUDI Le Brésil : la capoeira	VENDREDI Vive les crêpes !
Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	Salade Ajiaco (maïs, volaille et pommes de terre) <i>SV : maïs, thon et pommes de terre</i>	Salade verte vinaigrette aux olives noires
 Haut de cuisse de poulet sauce Bressane <i>SV : Quenelles natures sauce mornay</i>	Jambon blanc <i>SP : Jambon de dinde 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 à la crème	Riz	Chou-fleur persillé
Tomme blanche	Cœur de dame	Rondelé	Yaourt nature BIO (L)  
Fruit de saison (L) 	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 Bizonnes



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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI Tournoi des 6 nations	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette à l'ancienne</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce suprême</p> <p><i>SV : Paupiette de saumon sauce oseille</i></p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Fruit de saison (L) </p>	<p>Pomelos</p> <p> Marmite de poisson MSC sauce marinière</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade verte et oignons frits</p> <p>  Hamburger du chef</p> <p><i>SV : Fish burger</i></p> <p>Potatoes</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p> Sauté de porc (L) aux oignons</p> <p><i>SP : Sauté de dinde aux oignons</i> <i>SV : Filet de merlu au citron</i></p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Six de Savoie</p> <p>  Compote du chef pomme-clémentine</p>