

## Semaine du 8 au 12 janvier 2018



### Epiphanie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Taboulé</b> (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic) <b>Salade de riz</b> (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	Velouté de légumes Salade d'endives mimosa		Carottes Bio râpées vinaigrette maison Céleri rémoulade	Pâté de foie Rillettes à la sardine
Poulet sauce mimolette Local Fermiers du Gers	Rôti de dinde aux herbes		Saucisse de Francfort au jus de légumes	Filet de colin pané au citron
Choux-fleurs persillés	Haricots beurre saveur du jardin		Semoule Bio au beurre	Riz créole
Fraidou Tartare ail et fines herbes	Croûte noire Rondelé nature		Camembert St-Môret	Coulommiers Tomme blanche
Fruits de saison	Galette des rois		Compote de poire Compote de pomme	Salade de fruits Fruit de saison

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Self du Pradeau

## Semaine du 15 au 19 janvier 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine de légumes oeuf dur  Pomelos au sucre	Saucisson à l'ail  Saucisson sec cornichon		Salade choubidou ✨ (chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis)  Crème de carottes <b>Bio</b>	Duo de carottes et céleri sauce ail ✨ (carottes, céleri, fromage blanc, mayonnaise, ail)  Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)
Grilladou de bœuf aux olives	Palette à la Provençale		Haut de cuisse <b>Local Fermiers du Gers</b> ✨ sauce USA	Beignet de menthe au citron
Torsades	Courgettes <b>Bio</b> Mexique 🌍		Pommes fraîches	Epinards à la crème
Fromy  St-paulin	Tartare ail et fines herbes  St Môret		Emmental  Gouda	Brie  Camembert
Fruit de saison	Flan à la vanille  Mousse au chocolat		Compote de fruits mélangés  Banane au four	Tarte au citron  Tarte au chocolat

Plats préférés  
des enfants ❤️

Innovation  
culinaire ✨

Recettes  
développement durable 🌿

Recettes  
d'ici et d'ailleurs 🌍

Self du Pradeau

## Semaine du 22 au 26 janvier 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	Céleri <b>Bio</b> rémoulade/œuf dur Bouillon vermicelle		Salade d'endives Tomate au thon	Œufs durs mayonnaise Mortadelle
Filet de lieu à la tapenade	Chipolatas aux herbes		Beignets de calamars	Penne Bolognaise <b>Viande de bœuf Bio</b>
Boulgour à la Canarienne	Purée		Haricots verts	Cotentin
Camembert Brie	Coulommier Tartare		Croûte noire Gouda	Fondu Président
Mousse au chocolat Fromage blanc	Fruit de saison		Gâteau marbré Barre bretonne	Fruit de saison
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire	Recettes développement durable	Recettes d'ici et d'ailleurs	Self du Pradeau

## Semaine du 29 janvier au 2 février 2018



### Chandeleur

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée 1/2 œuf Betteraves mimosa	Coquillettes sauce cocktail  Salade de maïs <small>(maïs, tomate, salade composée)</small>		Potage vermicelle  Mélange Blédor <small>(blé, tomate, cornichon, maïs, olives noires)</small>	Carottes râpées  Salade verte aux croûtons thon et dés de jambon
Boulettes d'agneau au curry	Poulet sauce poulette <b>Local Fermiers du Gers</b>		Rougail de saucisse	Filet de lieu sauce basquaise
Frites	Semoule <b>Bio</b> au beurre		Ragoût de légumes	Courgettes <b>Bio</b> à la persillade
Saint Paulin Mimolette	Coulommier Fraidou		Tartare Tomme blanche	Edam Bleu
Yaourt nature Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Fruit de saison Salade de fruits	Crêpe au chocolat Crêpe au sucre
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire	Recettes développement durable	Recettes d'ici et d'ailleurs	Self du Pradeau














## Semaine du 5 au 9 février 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage mixé de légumes Macédoine mayonnaise 1/4 œuf dur	Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental) Duo de carottes <b>Bio</b> sauce fraîcheur (carottes, mayonnaise, fromage blanc, cumin, jus de citron, ciboulette, sauce soja)		Salade d'endives Betteraves au thon	Saucisson à l'ail Rillettes à la sardine
Hoki pané et son quartier de citron	Rôti de dinde au jus		Poulet Sce Montboissier <b>Local Fermiers du Gers</b>	Boulettes de bœuf <b>Bio</b>
Riz aux petits légumes	Ratatouille		Carottes forestières	Boulgour pilaf
Coulommier Fraidou	Camembert Brie		Cotentin Fondu Président	Croûte noire Gouda
Fruit de saison Salade de fruits aux épices	Chou à la crème Eclair au chocolat		Tarte noix de coco Barre bretonne	Fruit de saison
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire	Recettes développement durable	Recettes d'ici et d'ailleurs	Self du Pradeau

## Semaine du 12 au 16 février 2018

elior 

	Mardi Gras				Nouvel an Chinois
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Maïs aux deux poivrons	Bouillon de lettres		Carottes râpées vinaigrette maison	Salade Chinoise <small>(soja, concombre, épaule, salade, crevettes)</small>	
Salade de papillons  au pistou	Céleri et mimolette du verger <small>(recette Michel Sarran)</small>		Pamplemousse 		
Galopin de veau 	Palette de porc à la diable 		Penne Bolognaise <b>Viande hachée Bio</b>	Beignets de poisson 	
Epinards à la crème	Carottes fraîches persillées			Riz cantonnais 	
Fraidou	Camembert		Tomme blanche	Mimolette	
St Môret	Fondu président		Coulommiers	Rondelé nature	
Fruit de saison	Beignet  chocolat noisette		Yaourt aromatisé	Ananas frais 	
			Liégeois au chocolat 	Fruit de saison	
Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	Recettes développement durable 	Recettes d'Ici et d'ailleurs 	Self du Pradeau	