



**MENU '4 SAISONS' DU 08 janvier 2018 AU 09 février 2018**  
**Menus scolaires Communauté de Communes Auxonne**

	SEMAINE DU 08 janvier AU 12 janvier	SEMAINE DU 15 janvier AU 19 janvier	SEMAINE DU 22 janvier AU 26 janvier
Lundi	Betteraves BIO, vinaigrette à l'ancienne Macaronis à la bolognaise** et râpé  Fromage Croc'lait Compote de poire (ind)	Céleri remoulade Bœuf braisé Blé à la tomate Yaourt aromatisé Fruit BIO de saison	Chou blanc en salade Filet de lieu sauce ciboulette Tortis P'tit cottentin ail et fines herbes Flan vanille nappé caramel
Mardi	Salade de pomme de terre Pavé fromager Poêlée bretonne (chou fleur et brocolis) Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Chou rouge en salade Filet de poisson sauce crème Purée de courges Camembert (ind) Gâteau maison aux pépites de chocolat	Salade niçoise Sauté de bœuf sauce 4 épices Semoule Fromage blanc nature Fruit de saison
Mercredi	Salade coleslaw Paupiette de veau au jus Jardinière de légumes P'tit cottentin nature Galette des rois	<b>CROZIFLETTE</b> Salade verte BIO Croziflette** / Croziflette de volaille  Fromage blanc Compote de pomme banane	Salade de betteraves à l'échalote Steak soja tomate basilic Haricots verts persillés Petit suisse aromatisé Gâteau au yaourt
Jeudi	Trio de crudités au vinaigre balsamique Filet de colin sauce citron Riz créole St Paulin Fruit BIO de saison	Sauté de volaille au paprika Potatoes Chanteneige Mousse au chocolat	<b>RACLETTE</b> Salade verte BIO Assortiment de charcuterie* / charcuterie de volaille Pommes vapeurs et fromage à raclette Compote de poires
Vendredi	Salade verte Filet de poulet au thym Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature Local Galette des rois	Salade de boulghour Omelette Epinards hachés et croûtons Plateau de fromage Fruit de saison	Salade de pépinettes Aiguillettes de volaille sauce curry Purée de choux fleur Crème de fromage fondu Fruit BIO de saison
<b>SEMAINE DU 29 janvier AU 02 février</b> <b>SEMAINE DU 05 février AU 09 février</b>			
Lundi	Taboulé Steak haché Petits pois Fromage fondu le carré Fruit de saison	Betteraves en salade Steak végétal Gratin de saisis et pomme de terre Fromage blanc Fruit BIO de saison	
Mardi	Salade verte Tortellinis ricotta épinards**  Emmental Compote de pommes	Carottes BIO râpées Rôti de porc à la moutarde* / Rôti de volaille Frites Brebis crême Cocktail de fruits	
Mercredi	Pizza au fromage Sauté de porc au jus* / sauté de volaille Purée de panais Tomme de Savoie Fruit de saison	Salade de chou-fleur Cuisse de poulet façon Grand-mère Blé Gouda Fruit de saison	
Jeudi	Salade de haricots verts au vinaigre de framboise Blanquette de veau Pâtes tricolores Yaourt aromatisé Fruit BIO de saison	Salade de pépinettes Gratin de poisson Haricots verts à l'ail Yaourt nature Local Fruit de saison	
Vendredi	<b>CHANDELEUR</b> Crêpe au fromage Jambon blanc* / Jambon de volaille Carottes BIO à la crème Vache picon Crêpe au chocolat	<b>JO HIVER</b> <b>CORÉE DU SUD</b> Salade de chou chinois sauce sucré salé Canard à l'aigre douce Riz asiatique Mousse coco Medaille en chocolat	