

MENU du 08 au 12 janvier 2018

LEGENDE:

-  **BIO**
-  **Régional**
-  **Pâtisserie cuisinée**
-  **Repas à thème**
-  **Pêche durable**

KINDERLA	
<p style="text-align: right; margin: 0;">2</p> <p style="text-align: center; margin: 10px 0;">Lundi 08/01 Epiphanie</p>	<p style="text-align: center; margin: 0;">Céleri vinaigrette Poisson sauce citronnelle Riz Epinards hachés Gouda</p> <p style="text-align: center; margin: 5px 0;"> Galette des rois à la compote</p>
<p style="text-align: center; margin: 10px 0;">Mardi 09/01</p>	<p style="text-align: center; margin: 0;">Salade de betteraves Volaille au jus (<i>omelette et sauce</i>) Pâtes gratinées au cheddar Haricots verts (fromage dans le plat) Fruit de saison</p>
<p style="text-align: center; margin: 10px 0;">Mercredi 10/01</p>	<p style="text-align: center; margin: 0;">Potage de légumes Porc sauce champignon (<i>quenelle nature, sauce</i>) Pommes de terre écrasées Carottes vapeur Munster fermier Fruit de saison</p>
<p style="text-align: center; margin: 10px 0;">Jeudi 11/01</p>	<p style="text-align: center; margin: 0;">Salade de carottes Poisson sauce tomate Semoule Choux-fleurs aux herbes Fromage blanc nature Pomme</p>
<p style="text-align: center; margin: 10px 0;">Vendredi 12/01</p>	<p style="text-align: center; margin: 0;">Macédoine vinaigrette Bœuf bourguignon (<i>Flan de légumes</i>) Petites pâtes Panais béchamel Saint Nectaire Kaki</p>

MENU du 15 au 19 janvier 2018



LEGENDE:

BIO

Régional

Pâtisserie cuisinée

Repas à thème

Pêche durable

3

KINDERLA

<p>Lundi 15/01 Végétarien</p> 	<p>Salade de carottes Omelette Petites pâtes Brocolis sautés Emmental Compote pomme banane</p>
<p>Mardi 16/01</p>	<p>Salade de maïs aux légumes Porc sauce poire et miel (<i>poisson et sauce</i>) Pommes rôties au four Champignons à la crème Brie Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 17/01</p>	<p>Haricots beurre en salade Bœuf sauce moutarde (<i>quenelle nature, et sauce</i>) Mélange aux 3 céréales (boulgour, millet, semoule) Salsifis à la tomate Tomme blanche Pomme</p>
<p>Jeudi 18/01</p>	<p>Radis sauce bulgare Volaille façon poule-au-pot (<i>omelette et sauce</i>) Riz Carottes, navets, oignons au bouillon Yaourt brassé nature Pommes et rhubarbe en compotée</p>
<p>Vendredi 19/01</p>	<p>Potage à l'oseille Poisson sauce aux olives Coquillettes Petits pois Chanteneige Fruit de saison</p>

MENU du 22 au 26 janvier 2018



LEGENDE:

BIO

Régional

Pâtisserie cuisinée

Repas à thème

Pêche durable

4

KINDERLA

Lundi 22/01	<p>Choux râpés bulgare Poisson sauce tomate Pâtes Grand'mère Haricots verts Camembert Pomme et myrtille en compotée</p>
Mardi 23/01	<p>Salade de betteraves Bœuf sauce cornichon (<i>flan de légumes</i>) Riz Choux de Bruxelles Petit Cotentin Fruit de saison</p>
Mercredi 24/01	<p>Salade de radis Egrené de boeuf au bouillon (<i>quenelle nature, sauce</i>) Purée de pommes de terre Potiron en purée Saint Nectaire Fruit de saison</p>
Jeudi 25/01	<p>Potage de légumes Poisson sauce à l'échalote Polenta Epinards hachés Yaourt nature Pomme</p>
Vendredi 26/01	<p>Céleri vinaigrette Jambon de porc au bouillon (<i>omelette et sauce</i>) Lentilles Carottes vapeur Mimolette Compote pomme banane</p>

MENU du 29 janvier au 02 février 2018



LEGENDE:

BIO

Régional

Pâtisserie cuisinée

Repas à thème

Pêche durable

5

KINDERLA

<p>Lundi 29/01 Repas Alsacien</p> 	<p>Carottes au melfor Lewerknepfles (porc et bœuf) au jus (quenelles nature. sauce) Pommes rôties au four Choux rouges aux pommes Petit blanc fermier Poire</p>
<p>Mardi 30/01</p>	<p>Jus de pampleousse Porc au paprika (<i>poisson et sauce</i>) Boulgour Petits pois Chantailou Compote ACE (pomme, carottes, citron)</p>
<p>Mercredi 31/01</p>	<p>Potage de légumes Poisson sauce aux herbes Pommes de terre écrasée Macédoine de légumes Edam Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 01/02</p>	<p>Salade de céleri Bolognaise de bœuf (<i>omelette et sauce</i>) Petites pâtes Panais sautés Fromage râpé Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 02/02 Chandeleur</p>	<p>Brocolis ravigote Volaille sauce citron (<i>flan de légumes</i>) Riz Carottes et navets braisés Coulommiers Crêpe sucrée</p> 

MENU du 05 au 09 février 2018



LEGENDE:

BIO

Régional

Pâtisserie cuisinée

Repas à thème

Pêche durable

6		KINDERLA
Lundi 05/02		<p>Radis bulgare Poisson sauce citron et thym Semoule Choux-fleurs à la tomate Saint Paulin Fruit de saison</p>
Mardi 06/02		<p>Haricots beurre en salade Colombo de volaille (épices, lait de coco, <i>(omelette et sauce)</i> carottes, oignons,...) Riz Vache qui rit Pommes et mirabelles en compotée</p>
Mercredi 07/02		<p>Salade de maïs aux légumes Poisson sauce tomate Petites pâtes Brocolis vapeur Yaourt brassé nature Fruit de saison</p>
Jeudi 08/02		<p>Salade de carottes Potée Lorraine de porc (<i>quenelle nature et sce</i>) Pommes de terre, navets, poireaux, oignons Tomme blanche Compote de pomme</p>
Vendredi 09/02		<p>Crème de potiron Bœuf paysanne (<i>poisson et sauce</i>) Pâtes Grand'mère Epinards hachés Brie Fruit de saison</p>

MENU du 12 au 16 février 2018



LEGENDE:

BIO

Régional

Pâtisserie cuisinée

Repas à thème

Pêche durable

7

KINDERLA

<p>Lundi 12/02</p>	<p>Salade de coleslaw (carottes, choux) Chili de veau (h. rouges, poivrons, épices,...) (<i>Flan de légumes</i>)</p> <p>Riz Haricots verts Fromage blanc vanille Fruit de saison</p>
<p>Mardi 13/02 Mardi gras</p> 	<p>Macédoine vinaigrette Porc sauce basquaise (<i>poisson et sauce</i>) Blé Brunoise de légumes Rondelé aux fines herbes Marbré choco-framboise</p>
<p>Mercredi 14/02</p>	<p>Salade de betteraves Bœuf au raifort (<i>Omelette et sauce</i>) Petites pâtes Potiron en purée Munster fermier Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 15/02</p>	<p>Céleri vinaigrette Poisson sauce crème Polenta Carottes vapeur Camembert Pomme et poire en compotée</p>
<p>Vendredi 16/02</p>	<p>Potage de légumes Volaille sauce forestière (<i>quenelle nature , sauce</i>) Purée de pommes de terre et de poireaux Gouda Fruit de saison</p>

MENU du 19 au 23 février 2018



BIO



Régional



Pâtisserie cuisinée



Repas à thème



Pêche durable

LEGENDE:

8

KINDERLA

Lundi 19/02	<p>Champignons à la grecque Matelote de poisson Coquillettes Petits pois Coulommiers Kaki</p>
Mardi 20/02	<p>Salade de maïs aux légumes Bœuf bourguignon (<i>quenelle nature et sauce</i>) Pommes vapeur Salsifis béchamel Yaourt fruits des bois Fruit de saison</p>
Mercredi 21/02 Chine 	<p>Salade de céleri vinaigrette aigre-doux Volaille sauce gingembre et citron <i>(omelette et sauce)</i> Wok de vermicelles, choux et carottes</p> <p>Fondu carré Compote pomme noix de coco</p>
Jeudi 22/02	<p>Potage de légumes Poisson sauce curry Millet Brocolis Brie Fruit de saison</p>
Vendredi 23/02	<p>Salade de radis Jambon de porc au miel (<i>Flan de légumes</i>) Gratin de pommes de terre Haricots verts Mimolette Pommes et fruits rouges en compotée</p>

MENU du 26 février au 02 mars 2018



LEGENDE:

BIO

Régional

Pâtisserie cuisinée

Repas à thème

Pêche durable

9

KINDERLA

<p>Lundi 26/02</p>	<p>Salade de betteraves Bœuf aux olives (<i>poisson et sauce</i>) Lentilles Potiron en purée Fromage blanc nature Fruit de saison</p>
<p>Mardi 27/02 Végétarien</p> 	<p>Potage de légumes Quiche au poireaux et emmental</p> <p>Salade de carottes Tomme blanche Pommes et poires en compotée</p>
<p>Mercredi 28/02</p>	<p>Brocolis ravigote Poisson sauce dugleré Pommes écrasées Haricots verts Saint Morêt Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 01/03</p>	<p>Salade de céleri Porc au jus (<i>flan de légumes</i>) Riz Epinards hachés Camembert Compote pomme quetsche cannelle</p>
<p>Vendredi 02/03</p>	<p>Salade de radis Volaille chasseur (<i>omelette et sauce</i>) Gratin de pâtes Champignons à la crème (fromage dans le plat) Banane</p>