




Menus du 1er janvier au 25 février 2024

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi | samedi | dimanche |
|-----------------------------|--|---|---|---|--|---|--|
| 1 janvier au 7 janvier 2024 | Terrine de poisson maison sauce vierge Carbonade flamande de chez Fagoo Pommes croquettes, carottes au beurre Brownie maison | Toast savoyard Dos de poisson frais msc safrané Tagliatelles Endives braisées Fruit de saison | Duo de carottes et céleri et dés de fromage Poulet façon Basquaise Riz bio Yaourt aux fruits | Macédoine de légumes Parmentier de boeuf Salade verte Fromage blanc au miel | Betteraves rouges BIO Tartiflette maison Laitue Salade de fruits | Maquereau au vin blanc Spaghettis carbonara Emmental râpé Fromage Fruit de saison | Oeuf au thon Andouillette sauce moutarde Ecrasé de pommes de terre Céleri Fromage / Eclair au café |
| 8 au 14 janvier 2024 |  Repas savoyard Macédoine mimosa Croziflette végétarienne Salade verte BIO Biscuit de savoie | Taboulé maison Boeuf aux carottes de chez Fagoo Riz Carottes BIO Fromage blanc BIO local | Terrine de campagne Fricassée de poisson msc sauce Normande Blé Fondue de poireaux BIO locale Fruit de saison | Potage de potimarron Lasagnes bolognaise Salade verte BIO Galette des rois | Céleri rave BIO Saucisse chipolata de chez Fagoo Purée de pommes de terre Epinards à la crème Fruit de saison | Sardine à l'huile Sauté de poulet local "Lionor" au Maroilles Tagliatelles aux petits légumes Fromage Crème saveur vanille maison | Quiche aux légumes Longe de porc de chez Fagoo à la forestière Pommes duchesse Petites pois carottes Fromage / Tarte aux pommes maison |
| 15 au 21 janvier | Céleri rémoulade Saucisse chipolatas "fagoo" sauce aux oignons Pommes sautées aux herbes Epinards à la crème Fromage blanc de la ferme Billion | Potage Dubarry (myo) Quiche aux fromages Salade verte BIO Fromage Mousse au chocolat maison | Coleslaw Merguez et boulettes d'agneau Semoule BIO Légumes couscous Yaourt de la ferme Billion | Potage aux poireaux et fromage fondu Poisson frais MSC sauce tomate Ecrasé de pomme de terre "Savary" Poêlée de champignons Quatre-quart crème anglaise | Pizza aux fromages Emincé de poulet "Lionor" sauce aux endives Pâtes "Patati" et emmental râpé Carottes Vichy Fruit de saison | Haricots verts en vinaigrette Tartiflette Salade verte BIO Fromage Salade de fruits maison | Terrine de poisson sauce vierge Andouillette Gratin dauphinois Céleri braisé Tarte à la crème |
| 22 au 28 janvier | Mousse de canard Sauté de volaille "Lionor" sauce tomate Blé et gratin de chou-fleur Salade de fruits frais de saison | Panais rémoulade aux pommes (myo) Brandade de poisson Salade verte BIO Fromage Yaourt aux fruits BIO | Chou chinois et dés de fromage Sauté de veau sauce chasseur Semoule et butternut rôti Fruit de saison | Oeuf dur mimosa Chili sin carne Riz Tarte au citron | Crème de pois cassés Haché de boeuf ketchup Frites et salade verte BIO Crème au spéculoos | Maquereau au vin blanc Rognons sauce Porto Pommes vapeur Purée de céleri Fromage / Fromage blanc et noix | Pêche au thon Cuisse de lapin aux pruneaux Pommes grenailles aux épices Flageolets Fromage / Beignet aux pommes |
| 29 janvier au 4 février | ** Menu planète ** Potage au Potimarron et crème fraîche Parmentier de légumes et pommes de terre Salade verte BIO Fruit de saison local | Salade d'endives et croûtons Boulettes de boeuf sauce tomate Pâtes "Patati" et emmental râpé Muffin au chocolat | Betteraves et fêta Filet de poisson msc curry coco Riz pilaf Carottes au thym Flan vanille nappé caramel | Céleri et dés de mimolette Sauté de porc "Fagoo" au caramel Pommes rissolées Petits pois à la française Crêpes **Chandeleur** | Chou blanc aux lardons (myo) Aiguillette de poulet "Lionor" sauce moutarde Semoule BIO et fondue de poireaux Fromage Yaourt de la ferme Billion | Rillettes de sardines Potjevleesch Pomme au four sauce ciboulette Salade de mâche Fromage / Fruit de saison | Toast au Maroilles Pot au feu Pommes boulangères Légumes du pot Fromage / Eclair au café |
| 5 au 11 février | Salade de carottes au cumin Cordon bleu de volaille "Lionor" Pâtes "Patati" et emmental râpé Ratatouille d'hiver Salade de fruits frais de saison | Velouté de poireaux (myo) Filet de poisson pané sauce tartare Pommes persillées et gratin de brocolis Fromage Crème dessert saveur chocolat | Potimarron râpé au curry Sauté de boeuf "Pruvost Leroy" sauce aux olives Galette de polenta Choux de Bruxelles Yaourt de la ferme Billion | Oeuf dur mimosa Tartiflette Salade verte BIO Compote pommes bananes | ** Nouvel an chinois ** Samoussa de légumes  Brouillade d'oeufs au fromage Riz façon cantonais et poêlée chinoise sauce aigre douce Gâteau coco, citron et fruit de la passion | Houmous de betteraves Filet de poulet "Lionor" Lardais Pâtes "Patati" et emmental râpé Endives à la crème Fromage / Fruit de saison | Terrine de légumes sauce cocktail Poireaux à la flamande Pommes sautées Fromage Pâtisserie du chef |
| 12 au 18 février | Mâches et dés de fromage du Nord (L) Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule BIO et légumes couscous Fromage Donuts | Dips de carottes sauce fromage blanc Rissollette de veau au curry Riz pilaf Fondue de poireaux Fromage blanc local "Billion" et miel | Cake emmental et olives Saucisse chipolata "Fagoo" Ecrasé de pommes de terre Compote de pommes Fruit de saison | Rémoulade de radis noirs Bolognaise de thon Pâtes "Patati" Emmental râpé Crème dessert saveur vanille | Potage aux légumes variés Pizza aux fromages Salade verte BIO Salade de fruits frais | Chou rouge vinaigrette framboise Langue de boeuf sauce piquante Pommes à l'anglaise Salade mêlée Fromage / Tarte Amandine | Croisillon Dubarry Blanquette de veau à la vanille Riz et légumes blanquette Fromage Entremet saveur pistache |
| 19 au 25 février | Saucisson à l'ail Filet de poisson sauce oseille Purée de pommes de terre maison Salade verte BIO Fromage blanc au spéculoos | Friand au fromage Boeuf aux carottes de chez Fagoo Pommes croquettes Carottes Vichy Fruit de saison | Champignons sauce fromage ail et fines herbes Rôti de porc sauce charcutière Riz créole Chou-fleur gratiné Mousse de fruits | ** Repas oriental **  Salade de courges à la marocaine Tajine au citron confit Semoule et légumes tajine Gâteau orange et amandes | Potage Saint-Germain et fromage fondu (myo) Escalope viennoise à la Milanaise pâtes "Patati" et ratatouille Fromage Yaourt de la ferme Billion | Poireaux en vinaigrette Saucisse de Toulouse Ecrasé de pommes de terre Navets caramélisés Fromage / Fruit de saison | Avocat au crabe Rôti de dinde "Lionor" Gratin dauphinois Choux de Bruxelles Fromage / Paris Brest |