

## Menus du 27 novembre au 7 janvier 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	 <b>Repas savoyard</b> 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	<b>Potage Dubarry (myo)</b> Quiche aux fromages Salade verte BIO <b>Fromage</b> 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	<b>Panais rémoulade aux pommes (myo)</b> Brandade de poisson Salade verte BIO <b>Fromage</b> 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	<b>** Menu planète **</b> 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 <b>Crêpes **Chandeleur**</b>	<b>Chou blanc aux lardons (myo)</b> Aiguillette de poulet "Lionor" sauce moutarde Semoule BIO et fondue de poireaux <b>Fromage</b> 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	<b>Velouté de poireaux (myo)</b> Filet de poisson pané sauce tartare Pommes persillées et gratin de brocolis <b>Fromage</b> 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	<b>** Nouvel an chinois **</b> 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	<b>Mâches et dés de fromage du Nord (myo)</b> Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule BIO et légumes couscous <b>Fromage</b> 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	<b>** Repas oriental **</b> Salade de courges à la marocaine Tajine au citron confit Semoule et légumes tajine Gâteau orange et amandes	<b>Potage Saint-Germain et fromage fondu (myo)</b> Escalope viennoise à la Milanaise pâtes "Patati" et ratatouille <b>Fromage</b> 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