

## VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY CAPUCINES

semaine du 5 au 9 Janvier 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>EPIPHANIE</b>			
<i>entrée</i>					Tarte au fromage
<i>viande</i>	Longe de porc* aux oignons	Emincé de poulet sauce curry	Steak haché de veau sauce poivre	Omelette aromatisée aux fines herbes	Filet de poisson sauce tomate
<i>sans porc</i>	<i>Croque malin pané</i>	Calamars à la catalane	Filet de colin sauce au beurre blanc		
<i>légume</i>	Gratin de pommes de terre et côtes de blettes	Purée de pommes de terre	Pennes au fromage	Ebly	Semoule
				Haricots verts	Ratatouille
<i>fromage</i>	Pointe de Brie	Yaourt nature sucré	Kiri	St Paulin	
<i>dessert</i>	Fruit frais	Galette des Rois	Fruit frais	Oreillons de pêche à la framboise	Fruit frais

## VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY CAPUCINES

semaine du 12 au 16 Janvier 2015					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	Julienne de betteraves		Salade de cœurs de palmier	Salade beaucaire (endive,pomme,betterave)	
		Concombre à l'échalote			
<i>viande</i>	Potée Auvergnate* (kessler, saucisse morteau,saucisson)	Pavé de colin sauce crustacés	Viande bolognaise	Escalope de poulet sauce poivre	Paupiette de veau sauce forestière
<i>sans porc</i>	<i>Hocki meunière</i>		<i>Spaghetti de la mer</i>	Quenlles de brochet suace nantua	<i>Marée fraîche sauce crevettes</i>
<i>légume</i>	Légumes de la potée	Pommes de terre vapeur	Spaghetti	<b>Pomme de terre rissolée</b>	Macaronis
			Fromage râpé	Carottes rondelles Vichy	
<i>fromage</i>	Suisse fruité		Velouté nature		Tartare aux noix
<i>dessert</i>		Crème dessert chocolat		Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais



## VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY CAPUCINES

semaine du 19 au 23 Janvier 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>REPAS DU TERROIR TOULOUSAIN</b>			
<i>entrée</i>	Céleri rémoulade			Concombre bulgare	
					Macédoine mayonnaise
<i>viande</i>	Blanquette de volaille et ses petits légumes	Garbure Toulousaine* (sauté de porc)	Normandin de veau sauce champignons	Hachis Parmentier de bœuf	Filet de poisson sauce bouillabaisse
<i>sans porc</i>	<i>Carré fromager fondu à la crème de basilic</i>	<i>Marmite de poisson</i>	<i>Paupiette du pêcheur sauce citron</i>	<i>Steak végétarien aux petits légumes sauce au thym</i>	
<i>légume</i>	Tortis au beurre	Légumes de la garbure (haricots blancs, carottes, chou, navets)	Pommes de terre fondantes	Salade verte	Ebly au concassé de tomates et fines herbes
		Pomme vapeur	Endive braisée		
<i>fromage</i>	Velouté aux fruits	Tomme des Pyrénées	Kiri		
<i>dessert</i>		Tarte aux pommes	Fruit frais	Fruit frais	Liégeois chocolat

## VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY CAPUCINES

		semaine du 26 au 30 Janvier 2015				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>		Haricots verts vinaigrette			Endive vinaigrette	
<i>viande</i>	Choucroute* Alsacienne (saucisse,lardons,saucisson)	Steak haché de bœuf	Omelette sauce basquaise	Cordon bleu	Dos de colin sauce basilic	
<i>sans porc</i>	<i>Choucroute de la mer</i>	<i>Lasagnes alla verdure</i>		Omelette au fromage		
<i>légume</i>	Pommes de terre vapeur	Frites	Semoule	Farfalles	Gratin de chou fleur et pommes de terre	
	Choucroute	Salade		Sauce napolitaine (tomates,légumes)		
<i>fromage</i>	Bûche lait de mélange	Velouté nature	Coulommiers		Mimolette	
<i>dessert</i>	Abricots au sirop		Poire cuite sauce chocolat	Suisse aux fruits	Fruit frais	