

VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY LANGEVIN

semaine du 5 au 9 Janvier 2015					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		EPIPHANIE			
<i>entrée</i>	Céleri rémoulade	Coleslaw	Carottes râpées à l'orange	Salade de tomates au persil	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>	Croque malin pané	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	Yaourt aromatisé
<i>dessert</i>	Fruit frais	Galette des Rois	Fruit frais	Oreillons de pêche à la framboise	Fruit frais

VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY LANGEVIN

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)	Œuf dur à la russe
		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	Pomme de terre rissolée	Macaronis
			Fromage râpé	Carottes rondelles Vichy	
<i>fromage</i>	Suisse fruité	Gruyère	Velouté nature	Camembert	Tartare aux noix
<i>dessert</i>	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais



VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY LANGEVIN

semaine du 19 au 23 Janvier 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS DU TERROIR TOULOUSAIN			
<i>entrée</i>	Céleri rémoulade	Salade composée (salade,tomate,croustons)	Maquereau à la moutarde	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>	Carré fromager fondu à la crème de basilic	Marmite de poisson	Paupiette du pêcheur sauce citron	Steak végétarien aux petits légumes sauce au thym	
<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	Petit moulé aux noix	Edam
<i>dessert</i>	Purée de fruits	Tarte aux pommes	Fruit frais	Fruit frais	Liégeois chocolat

VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY LANGEVIN

		semaine du 26 au 30 Janvier 2015				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	Julienne carotte/céleri à l'ananas	Haricots verts vinaigrette	Betteraves vinaigrette		Pâté de campagne* et cornichon (sp :Terrine de légumes sauce ciboulette)	
<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>	Choucroute de la mer	Lasagnes alla verdure		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	Vache picon	Mimolette	
<i>dessert</i>	Abricots au sirop	Fruit frais	Poire cuite sauce chocolat	Suisse aux fruits	Fruit frais	

VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY LANGEVIN

semaine du 2 au 6 Février 2015



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	CHANDELEUR			REPAS SAVEURS D'AILLEURS ITALIE	
<i>entrée</i>	Concombre vinaigrette	Roulade de surimi mayonnaise	Céleri à la normande (céleri, pomme)	Champignons frais vinaigrette et mozzarella	Crêpe au fromage
<i>viande</i>	Rôti de porc* à la diable	Aiguillette de dinde sauce vallée d'auge (pomme, crème)	Pavé de colin sauce safran	Spezzatino de bœuf (braisé de bœuf à la tomate)	Filet de hocki meunière et quartier de citron
<i>sans porc</i>	Omelette sauce fromagère	<i>Fricassée de colin et fruits de mer à la julienne de légumes</i>		Lasagnes alla verdure	
<i>légume</i>	Lentilles aux carottes	Haricots verts persillés	Riz	Penne à l'italienne	Purée de pommes de terre
		Pommes roasti	Courgettes braisées		Purée de potiron
<i>fromage</i>	Velouté nature	Vache qui rit	Carré de l'Est	Suisse aux fruits	Fraidou
<i>dessert</i>	Crêpe au sucre	Fruit frais	Fruit frais	Chou Salambo	Compote

VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY LANGEVIN

semaine du 9 au 13 Février 2015



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	PLAT RACLETTE				
<i>entrée</i>		Haricots verts persillade	Salade de betteraves aux pommes	Carottes râpées au citron	Salami* danois
	Chou fleur sauce cocktail				(sp : roulade de surimi)
<i>viande</i>	Jambon* qualité supérieure	Burger de veau sauce poivrade	Emincé de poulet	Pot au feu	Pépîte de colin aux 3 céréales
<i>sans porc</i>	Steak végétarien aux petits légumes	Cassolette de poisson et moules aux petits légumes	Hocki meunière	Cubes de colin sauce basilic	
<i>légume</i>	Pommes de terre vapeur	Coquillettes au beurre	Ebly aux petits légumes	Légumes et pommes de terre du pot	Riz
	Fromage à raclette				Epinards à la crème
<i>fromage</i>	Yaourt nature sucré	Camembert	St Paulin	Vache qui rit	Six de Savoie
<i>dessert</i>	Fruit frais	Petit filou aux fruits	Crème dessert caramel	Pomme cuite à la cannelle	Fruit frais

VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY LANGEVIN



semaine du 16 au 20 Février 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		MARDI GRAS		NOUVEL AN CHINOIS	
<i>entrée</i>		Salade arlequin (tomate,maïs,poivron)	Concombre bulgare	Nem de volaille	Salade fraîcheur (salade,pamplemousse,carotte)
	Macédoine mayonnaise			(sv : beignet de calamar)	
<i>viande</i>	Carbonade flamande	Emincé de volaille à la crème	Steak haché de bœuf	Sauté de porc* au caramel	Fricassée de colin à la tomate
<i>sans porc</i>	Croque malin pané	Calamar à la catalane	<i>Filet de colin sauce au beurre blanc</i>	<i>Cassolette de poisson</i>	
<i>légume</i>	Fusillis au beurre	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Gratin dauphinois	Riz cantonnais	Semoule
	Dès de carottes	Pomme vapeur			Piperade de légumes
<i>fromage</i>	Pointe de brie	Yaourt aromatisé	Mimolette	Yaourt nature sucré	Kiri
<i>dessert</i>	Fruit frais	Beignet à la framboise	Délicatesse aux fruits	Litchis au sirop	Fruit frais



<i>entrée</i>					
<i>viande</i>					
<i>sans porc</i>					
<i>légume</i>					
<i>fromage</i>					
<i>dessert</i>					

VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY LANGEVIN CLSH

	semaine du 23 au 27 Février 2015				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	Julienne de betteraves	Potage	Mortadelle* et cornichon	Coleslaw	Endive vinaigrette
			Roulade de volaille et cornichon		
<i>viande</i>	Rôti de dinde sauce Bercy	Saucisse* chipolatas grillée	Viande bolognaise	Omelette nature (fromage râpé à part)	Croque malin 100% filet (sauce tartare à part)
<i>sans porc</i>	Hocki meunière	Beignet de calamar sauce tartare	Spaghettis de la mer		
<i>légume</i>	Coquillettes en gratin	Lentilles aux carottes	Spaghetti	Riz sauce tomate	Pommes de terre vapeur
			Fromage râpé		Brocolis au beurre
<i>fromage</i>	Chanteneige	Gruyère	Velouté nature	Camembert	Tartare aux noix
<i>dessert</i>	Fruit frais	Compote	Fruit frais	Brownies aux noix et crème anglaise	Liégeois chocolat

VILLE DE SAINT LAURENT BLANGY LANGEVIN CLSH

semaine du 2 au 6 Mars 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	Céleri rémoulade	Tarte au fromage	Potage	Concombre bulgare	Macédoine mayonnaise
<i>viande</i>	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne	Cassoulet Toulousain* (saucisse, lard fumé, saucisson)	Hachis Parmentier	Poisson pané et quartier de citron
<i>sans porc</i>	<i>Carré fromager fondu crème de basilic</i>	<i>Nugget's de poisson sauce tartare</i>	<i>Paupiette du pêcheur sauce citron</i>	Brandade de poisson au coulis de tomate	
<i>légume</i>	Pommes de terre persillées	Carottes Vichy	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Riz aux petits légumes
	Epinards à la crème				
<i>fromage</i>	Emmental	Carré frais	St Paulin	Velouté nature	Mimolette
<i>dessert</i>	Purée de fruits	Fruit frais	Fruit frais	Moelleux citron (emballé)	Salade de fruits frais