



lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
CELERI REMOULADE	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES	CROISSON A L'EMMENTAL	CHOU BLANC AU PAMPLEMOUSSE	SALADE DE LANGUES D'OISEAUX
FILET DE COLIN	ROTI DE PORC AU JUS	PAUPIETTE DE DINDE SCE TOMATE	BŒUF STROGONOFF	ŒUFS
FONDUE DE POIREAUX	PAPILLONS	BROCOLIS	POMMES VAPEUR	A LA FLORENTINE
PETIT FROMAGE	FROMAGE BLANC	BLEU	PETIT SUISSE	BRIE
GATEAU DE SEMOULE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES- POTIRONS DU CHEF	FRUIT DE SAISON

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
TERRINE DE POISSON	SALADE DE PAIN DE SUCRE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU CITRON	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
PALETTE A LA DIABLE	SAUCISSE ROUGAIL	ROTI DE BŒUF SAUCE A L'ECHALOTE	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME DUXELLES DE CHAMIGNONS	BRANDADE
MACARONIS	POEELE DE NAVETS	RIZ	YAOURT	DE POISSON
EDAM	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	TARTE AUX FRUITS DU CHEF	EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PRUNEUX AU SIROP	

### Menu de la team

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
CELERI AU CURRY	POEELE VINAIGRETTE	COLESLAW	ŒUF DURS MAYONNAISE AU PAPRIKA	ENDIVES AUX NOIX
POISSON PANE	STEAK HACHE SAUCE BOURSIN	HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS	NORMANDIN DE VEAU SAUCE CREMEE	JAMBON BRAISE SAUCE MOUTARDE
SALSIFIS A LA TOMATE	BOULGOUR	HARICOTS VERTS	POMMES RISSOLEES	CHOUX FLEURS
CAMEMBERT	MIMOLETTE	EDAM	YAOURT	PETIT SUISSE
FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	CREPE AU SUCRE



lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
ROULADE DE JAMBON	HOUMOUS	SALADE VERTE	TABOULE DE CHOUX FLEURS	POIREAU VINAIGRETTE
BŒUF AU PAPRIKA	AIGUILLETES DE VOLAILLE SCE FROMAGERE	LASAGNES	SAUTE DE PORC AUX CONDIMENTS	CASSOLETTE DE POISSON SCE OCEANE
PUREE DE POMMES DE TERRE	TRIO DE LEGUMES	A LA BOLOGNAISE	MOUSSELINE DE CAROTTES	RIZ
YAOURT	CHEVRE	BLEU	GOUDA	EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS ACAPULCO	GATEAU DE SEMOULE	FRUIT DE SAISON

*L'équipe de la cuisine  
centrale de Côte d'Or  
vous souhaite  
une belle année 2018 !*



lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 01 mars	vendredi 02 mars
CELERI REMOULADE	SALADE VERTE	FRIAND	POMELOS	SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS
COLIN SAUCE AU CITRON	HACHIS	BLANQUETTE DE VEAU	PILONS DE POULET FACON COUSCOUS	MOUJADARA
CAROTTES VICHY	PARMENTIER	DUO DE CHOUX BRAISES	SEMOULE AUX RAISINS	DU CHEF
COMTE	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	ST NECTAIRE	YAOURT	BLEU
CREME VANILLE + SPECULOEE	FROMAGE BLANC AU COULIS	FRUIT DE SAISON	COMPOTEE D'ANANAS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON

*Repas  
alternatif*

lundi 05 mars	mardi 06 mars	mercredi 07 mars	jeudi 08 mars	vendredi 09 mars
RAPE DE NAVETS A LA CREME CITRONNEE SAUTE DE PORC AU CAMEL	SALADE DE PERLES OCEANES	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE AUX CROUTONS	BETTERAVES ROUGES
RIZ AUX 3 MERVEILLES	CORDON BLEU	SAUCISSE FUMEE	PAUPIETTE DE BŒUF SAUCE BRUNE	SCE AU F. BLANC FILET DE COLIN A L'HUILE D'OLIVES
EDAM	EPINARDS	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PETITS POIS AUX OIGNONS	CŒUR DE BLE
LIEGEOIS	YAOURT	FROMAGE BLANC	TOMME GRISE	CARRE LIGUEIL
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES- ORANGE - PAIN D'EPICES	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
SALADE DE LENTILLES	CELERI SAUCE RAVIGOTE	SALADE VERTE SAUCE AUX AGRUMES	ŒUFS DURS SAUCE AIOLI	RADIS ROSES AU BEURRE
NUGGETS DE POISSON	POULET YASSA	ROTI DE PORC A L'ESTRAGON	TORTELLINI	AIGUILLETES DE VOLAILLE SCE ANDALOUSE
HARICOTS VERTS A LA TOMATE	RIZ	CHOUX FLEURS	GRATINES	SALSIFIS PERSILLES
FROMAGE FRAIS	PETIT SUISSE	BLEU	BRIE	YAOURT
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	GAUFRE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS