



# MENUS

BRUAY  
LA BUISSIERE

du 3 Janvier au 18 Février 2011

LUNDI 3 JANVIER	MARDI 4 JANVIER	JEUDI 6 JANVIER	VENDREDI 7 JANVIER
Betteraves rouges vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade fromagère	Potage légumes
Lasagnes Bolognaise	Sauté de porc à la moutarde	Emincé de poulet aux champignons	Filet de colin sauce Normande
Salade verte	Purée de pommes de terre	Frites	Carottes au bouillon
Yaourt aromatisé	Fruit	Fruit	Pommes de terre
			Galette des rois

LUNDI 10 JANVIER	MARDI 11 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER	VENDREDI 14 JANVIER
Couscous	Salade de tomates	Potage à l'oignon	Carottes râpées
Boulette de bœuf - Merguez	Beignet de poisson	Omelette	Filet de hoki sauce crème
Semoule - Légumes	Cœur de blé	Purée de haricots verts	Riz aux légumes
Saint-Moret	Poêlée de légumes	Fruit	Tarte au flan
Fruit BIO	Petits Suisses sucrés		

LUNDI 17 JANVIER	MARDI 18 JANVIER	JEUDI 20 JANVIER	VENDREDI 21 JANVIER
Mortadelle sur salade	<b>REPAS A THEME - LES COULEURS</b>	Potage aux poireaux	Salade au maïs
Pot au feu	Chou-fleur à la mimolette	Jambon	Steak de merlu sauce citron
Légumes pot au feu et pommes de terre	Aiguillette de poulet aux champignons noirs	Torsades au fromage	Pommes de terre
Flan caramel	Purée de céleri	Salade de fruits frais	Epinards béchamel
	Goûter au lait		Fromage blanc sucré

LUNDI 24 JANVIER	MARDI 25 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER
Céleri rémoulade	Haricots verts en salade	Potage à la tomate	Concombre Bulgare
Rôti de porc à la graine de moutarde	Hachis Parmentier	Sauté d'agneau	Poisson pané
Macaronis	Salade	Jardinière de légumes	Semoule
Crème desert vanille	Petits Suisses aromatisés	Eclair au chocolat	Ratatouille
			Fruit

## Tartiflette d'endives

**Pour 4 personnes : 6 endives / 1 Reblochon / 200 g de lardons / 2 oignons / 10 cl de vin blanc :**  
Laver et couper les endives en lamelles. Peler et émincer les oignons. Faire revenir les oignons et les lardons dans une poêle. Ajouter les endives et laisser cuire pendant 20 mn. Ajouter le vin blanc en fin de cuisson. Verser le tout dans un plat à gratin et déposer dessus le Reblochon coupé en 2. Faire gratiner au four à 170°C pendant 20 mn.

LUNDI 31 JANVIER	MARDI 1 <sup>er</sup> FEVRIER	JEUDI 3 FEVRIER	VENDREDI 4 FEVRIER
Potage de carottes	Duo de choux vinaigrette	Cassoulet garni	Quiche Lorraine
Cordon bleu	Filet de poisson sauce citron	Pommes de terre	Goulash hongroise
Gratin de blettes et pommes de terre	Riz aux légumes	Fromage	Purée de légumes
Yaourt nature sucré	Crêpe au sucre	Fruit	Fruit

LUNDI 7 FEVRIER	MARDI 8 FEVRIER	JEUDI 10 FEVRIER	VENDREDI 11 FEVRIER
Cheese Burger	Macédoine de légumes	Taboulé aux agrumes	Potage cresson
Frites	Coquillettes	Blanquette de poisson aux légumes	Escalope de volaille au curry
Salade	à la carbonara de jambon	Riz	Pommes de terre
Crème de gruyère	Fruit	Fruit	Carottes
Compote de pommes			Yaourt sucré BIO

LUNDI 14 FEVRIER	MARDI 15 FEVRIER	JEUDI 17 FEVRIER	VENDREDI 18 FEVRIER
Céleri rémoulade	Betteraves aux pommes	Velouté de poireaux	Roulade de volaille pistachée sur salade
Paupiette de veau sauce brune	Cœur de colin sauce nantua	Haut de cuisse de poulet	Sauté de porc à la moutarde
Pommes de terre	Poêlée de légumes - Riz	Frites	Tortis tricolores
Haricots beurre	Fruit	Salade de fruits frais	Yaourt aromatisé
Tarte normande			

## Le saviez-vous ?

C'est à la demande de Napoléon III, qui trouvait le beurre trop coûteux, que la margarine fut inventée.

Les margarines sont fabriquées à partir d'huiles végétales et contiennent environ 80% de matières grasses, tout comme le beurre.

## IDEE MENU D'UN SOIR

Velouté de carottes  
Tartiflette d'endives  
Pain perdu