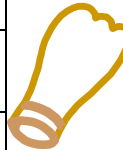




Semaine du 07 au 11 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre estragon	1/2 pomelos		Taboulé	Salade verte, fromage et croustons
Roti de porc aux champignons*	Veau Marengo		Cordon bleu	Filet de poisson sauce aurore
Pommes vapeur	Choux de Bruxelles		Poêlée campagnarde	Riz
Yaourt nature	Emmental		Buche de chèvre	St morêt
Compote de fruit	Galette des rois		Fruit	Flan caramel

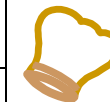


Semaine du 14 au 18 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade haricots verts et tomates	Carottes râpées au citron		Céleri rémoulade	Tarte au fromage
Paupiette de veau	cuisse de poulet en sauce		Bœuf mironton	Poisson meunière
Macaroni	Brocolis riz 2/3 1/3		Poêlé champêtre	Epinards à la crème
St paulin	Brie		Boursin	Petit suisse
Fruit	Crème dessert		Grillé aux pommes maison	Fruit

Semaine du 21 au 25 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Coleslaw		Quiche lorraine*	Betterave crémeuse
cuisse de poulet à la normande	Petit salé*		Steak haché au jus	Saumon sauce crémeuse
Purée légumes d'hivers	Lentilles		Ratatouille	Tortis
Edam	Camembert		tartare	Yaourt nature
Fruit	yaourt aux fruits		Pomme au four	Fruit



Semaine du 28 janvier au 01 février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza	Céleri vinaigrette		Concombre à la crème	Salade niçoise
Fricassée de porc sauce moutarde*	Steak haché sauce forestière		Cordon bleu	Colin sauce dieppoise
riz brocolis 2/3 1/3	Pomme sautées		Haricots verts	Chou-fleur
Vache qui rit	yaourt nature		gouda	Fromage blanc
Fruit	Compote de fruits		Crème dessert	Flan pâtissier

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



FAIT MAISON

PRODUITS REGIONAUX



VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

PRODUIT BIO

Rouge : viande, poisson, œuf  
marron : féculents, légumes secs  
vert : légumes et fruits cuits  
vert : légumes et fruits crus

Bleu : produits laitiers  
Bleu : produits fromager  
Rose : produits sucrés  
\*: plat contenant du porc

