

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 04 JANVIER AU 08 JANVIER	PIZZA ROYALE CORDON BLEU PETITS POIS CAROTTES ASSORTIMENT DE FROMAGES COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVE / SALADE VERTE BLANQUETTE DE VEAU MELANGE 5 CEREALES CREME DESSERT VANILLE FRUIT	SALADE D'ENDIVES FILET DE POULET SAUCE PAIN D'EPICES POMMES DE TERRE CHANTENEIGE COMPOTE DE POMMES / POIRES	ŒUF DUR MAYONNAISE BŒUF LOCAL SAUCE TOMATE HARICOTS PLATS GOUDA FRUIT	SALADE VERTE LENTILLES VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE RIZ GALETTE DES ROIS
DU 11 JANVIER AU 15 JANVIER	QUICHE AU FROMAGE SAUTE DE PORC FLAGEOLETS YAOURT AROMATISE FRUIT	CONCOMBRE VINAIGRETTE EMINCE DE BŒUF SAUCE FROMAGERE CHOUX FLEURS ASSORTIMENT DE FROMAGES MADELEINE	POTAGE POTIMARRON POMMES DE TERRE DOS DE CABILLAUD PUREE DE PATATE DOUCE VACHE QUI RIT FRUIT	CAROTTES RAPEES SAUTE DE POULET SAUCE MOUTARDE COQUILLETES SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS	TABOULE ŒUFS FLORENTINE EPINARDS PETIT SUISSE FRUIT
DU 18 JANVIER AU 22 JANVIER	SALADE COLESLAW BOULETTES D'AGNEAU LENTILLES CREME CHOCOLAT BISCUIT	SALADE VERTE QUENELLES DE BROCHET BLE EMMENTAL COMPOTE DE POMMES	PATE DE CAMPAGNE SAUTE DE DINDE AU CURRY CAROTTES VICHY YAOURT SUCRE FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE OLIVES / DES DE FROMAGE FLAN DE LEGUMES (CAROTTES / BROCOLIS) FROMAGE A TARTINER FRUIT	POMELOS LASAGNE A LA BOLOGNAISE YAOURT AUX FRUITS FRUITS AU SIROP
DU 25 JANVIER AU 29 JANVIER	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE EMINCE DE POULET SAUCE MIEL PUREE YAOURT VANILLE FRUIT	SALADE DE POIS CHICHES PAELLA VEGETARIENNE TOMME BLANCHE FRUIT	SALADE MELEE GOULASH DE BŒUF POMME DAUPHINE BOURSIN GATEAU AUX CAROTTES	RADIS/ BEURRE CHIPOLATAS HARICOTS VERTS YAOURT BRASSE GALETTE	SALADE VERTE / THON FILET DE MERLU TAGLIATELLES CAMEBERT COMPOTE DE FRUITS



Produit local



Produit bio



Menu végétarien



Origine viande bovine (décret n°2002-1-465 du 17 décembre 2002), veau, porc, volaille : française / Origine viande d'agneau ou mouton : UE