

Lundi 05 Janvier	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09	Informations
Betteraves et Mais en Salade Fricadelle de Bœuf Coquillettes Kiri Clémentines	Carottes Râpées Goulash de Porc Haricots Vert Tartare Galette des Rois	Salade Verte Tartiflette Yaourt Nature Pâtes de Fruits	Macédoine aux Œufs Filet de Poisson Meunière Poêlée de Brocolis Brie Poire	
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16	
Potage Dubarry Pêne à la Provençale Camembert Kiwi	Salade de Perles Gratin d'Endives au Jambon Mimolette Banane	Croq'Radis Noir Parmentier Kebab Tomme Blanche Yaourt Aromatisé	Friand Fromage Poulet Coco Petits Pois Carottes Orange	
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23	
Potage Parmentier Tarte aux Fromages Salade Verte Clémentines	Rosette Sauté de Dinde Moutarde Haricots Plats Comté Semoule Caramel	Choux Fleurs en Vinaigrette Brandade de Colin Emmental Kiwi	Sardines au Beurre Emincé de Bœuf aux Olives Tortis 3 Couleurs Kiri Pomme	
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30	
Feuilleté Hot Dog Cœur de Merlu Sce Crevettes Haricots Beurre Saint Bricet Compote	Salade de Lentilles Moutarde Rizotto de Légumes Gouda Banane	Salade Pdt / Cervelas Paupiettes de Veau Carrottées sautées au Cumin Edam Mousse Chocolat	Velouté de Céleri Poulet Roti Frites Ptit Louis Clémentines	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur Végétariens Pêches Durable Locaux BIO

N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.