

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	<b>Valorisant Egalim</b> <b>(AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE)</b> <b>Bleu Blanc Cœur)</b> <b>Végétariens</b> <b>Pêches Durable</b> <b>Locaux</b> <b>BIO</b>
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 Carottées sautées au Cumin  Edam  Mousse Chocolat	Velouté de Céleri  Poulet Roti Frites  Ptit Louis  Clémentines	

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.