

Menus du 8 Janvier au 26 Janvier 2018

Lundi 08 janvier	Mardi 09 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
Potage de légumes BIO	Carottes râpées BIO	Mâche et betteraves	Saucisson sec et cornichons Sans Viande : Rillettes à la sardine
Sauté de poulet au chorizo et poivrons Sans Viande : Poissonnette	Sauté de bœuf à la mexicaine Sans Viande : Colin poêlé	Escalope de porc sauce grand-mère Sans Viande : steak de colin au paprika	Filet de lieu noir au beurre et citron
Coquillettes BIO à la tomate	Courgettes braisées BIO et Riz créole	Chou-fleur BIO saveur antillaise	Purée de pommes de terre BIO
Coulommiers	Mimolette	Petit Louis	Yaourt aromatisé
Clémentines	Mousse au chocolat au lait	Galette de Rois	Poire locale

Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
Taboulé	Salade verte et maïs BIO	Duo de choux BIO Sauce vinaigrette	Potage artisan BIO
Burger de veau sauce forestière Sans Viande : Poisson blanc crumble pain d'épices	Poulet rôti sauce paprika Sans Viande : Médaillon de merlu aux 2 moutardes	Paupiette de veau aux oignons Sans Viande : Pavé du fromager	Moules à la crème
Carottes Vichy BIO	Tortis	Petits pois saveur du midi	Frites
Petit suisse sucré	Rondelé nature	Yaourt fermier aromatisé	Brie
Ananas frais	Compte de pommes	Beignet au chocolat	Banane BIO

Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
Salade de blé BIO à la catalane	Carottes râpées BIO	Salade du Chef Sans Viande : Pomelos BIO et sucre	Potage au potiron BIO
Cubes de colin sauce crème	Boulettes d'agneau sauce tajine Sans Viande : Filet de lieu noir au citron	Lasagnes à la bolognaise Sans Viande : Gratin campagnard	Rôti de veau vallée d'Auge Sans Viande : Calamars à la romaine
Purée de pommes de terre BIO	Semoule et légumes couscous		Riz à la tomate
Yaourt velouté fruix	Camembert	Tartare ail et fines herbes	Tomme noire
Orange BIO	Liégeois à la vanille	Abricots au sirop	Ananas BIO