

	Du 6 au 10 Janvier	qualité	Du 13 au 17 Janvier	qualité	Du 20 au 24 Janvier	qualité	Du 27 au 31 Janvier	qualité
LUNDI	Soupe tomate-vermicelles Boulette de bœuf à l'origan Petit-pois au jus Galette des Rois Crème anglaise	    	Repas végétarien Salade iceberg aux croûtons Blanquette d'haricots-blancs Riz basmati Edam Liégeois	    	Coleslaw Tajine de dinde aux abricots Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison	    	Repas végétarien Velouté carottes-lait de coco Quiche aux poireaux Salade verte Emmental Fruit frais de saison	    
MARDI	Repas végétarien Chou blanc aux raisins Lentilles à la Mexicaine Coquillettes Fromage Fruit frais de saison	    	Potage maïs-patates douces Mijoté de bœuf Carottes au cumin Coulommiers Fruits frais de saison	    	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux légumes Salade mêlée Mimolette Compote de pommes	    	Céleri rave aux pommes Rôti de porc sauce BBQ Lentilles préparées Camembert Fromage blanc confiture	    
MERCREDI								
JEUDI	Carottes râpées à l'orange Sauté de porc à la Normande Purée de pommes de terre Petit-suisse Fruit frais de saison	    	Velouté de Butternut Poulet rôti Gratin de chou-fleur Emmental Flan coco	    	Toast au pesto Colin sauce au curry Epinards béchamel Brie Ile flottante	    	 Menu des enfants	
VENREDI	Pâté de campagne Filet de colin pané Brocolis Brie Pâtisserie du chef	    	Chou chinois vinaigrette Lamelles d'encornet au chorizo Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison	    	Soupe alphabet Bœuf au pain d'épices Haricots-verts Gouda Yaourt aromatisé	    	Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Purée de patates douces Vache Picon Fruit frais de saison	    

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

