

Menu du mois de Janvier

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Muffin aux légumes* Œufs brouillés* Haricots blancs sauce tomate Galette des rois	Hachis Parmentier* Salade iceberg Mimolette Banane	Pâté de foie-cornichons Filet de colin à la crème* Carottes vapeur* Semeule à la vanille*	Cheeseburger* Salade Potatoes* Yaourt nature sucré
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Haricots verts à la vinaigrette Spaghettis à la bolognaise* Crème dessert BIO	Salade composée* Croque fromage* Tiramisu au chocolat*	Jambon blanc Purée de pommes de terre* Camembert Entremet pistache*	Maquereau sauce tomate Sauté de dinde Carottes-Champignons* Riz Compote
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Steak haché Petits pois-carottes Vache qui rigole Gâteau aux pépites de chocolat*	Taboulé* Tenders de poulet* Gratin de courgettes* Yaourt aux fruits mixés	Macédoine *mayonnaise Coquillettes au pesto* Parmesan Pomme	Betteraves à la vinaigrette Poulet rôti* Purée de patates douces* Fromage blanc, sucre, miel ou confiture
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Rillettes de thon* Tortis à la carbonara* Parmesan Tartelette aux pommes*	Salade pommes de terre-cervelas* Escalope de dinde à la crème-champignons* Haricots verts Liégeois au chocolat	Toast au camembert* Bœuf-carottes* Ecrasé de pommes de terre* Petits suisses aux fruits	Ratatouille* Semeule aux épices douces* Brie Crème dessert BIO

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs locaux issus de l'agriculture biologique. Pain ô Cailloutin. *fait maison