





Menu du mois de Janvier

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

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