












Menu du mois de Janvier

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Taboulé* Rôti de porc Haricots verts  GALETTE DES ROIS	Sardines Sauté de dinde* Tortis Crème dessert vanille	Raviolis Salade Camembert Compote 	 Betteraves en lanières Nuggets de blé Petits pois/carottes Banane
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Œuf mayo* Dos de cabillaud sauce Parisienne* Purée de pommes de terre* Eclair au chocolat	Bâtonnets de surimi Steak haché Flageolets Compote 	Pâté de foie Bœuf carottes* Coquillettes Yaourt à la fraise	 Macédoine* Pâte sauce tomate* Emmental Poires au chocolat*
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Maquereau sauce tomate Spaghettis à la carbonara* Yaourt nature 	Crêpe jambon/fromage Quenelles de brochet sauce Aurore* Riz Tiramisu au spéculoos*	Œuf à la coque et mouillettes Bouchée panée de blé, épinards et emmental Salade Gâteau au chocolat* 	Salade Sandwich Hot-Dog* Fromage Compote
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Hachis Parmentier* Salade Gouda Compote	Beignets de calamar Filet de poulet* Purée de patates douces* Fromage blanc	Pizza 4 fromages* Ratatouille* Semoule Glace 	Salade de tortis au surimi* Jambon blanc Haricots verts à la crème Mousse au chocolat
Lundi 31	Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux issus de l'agriculture biologique. Pâtes et riz BIO. Yaourts BIO et locaux. Pain farine Label Rouge. *Plat fait maison  Menu végétarien.		
Saucisson à l'ail Beignets de poisson blanc Poêlée de légumes* Compote 