





	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Menu du mois de Janvier	Maquereau sauce tomate Nuggets de poulet Haricots verts Galette des rois	Salade de pâtes et surimi* Jambon blanc Purée de pommes de terre* Liégeois au chocolat	Betteraves en lanières Spaghettis à la carbonara* Compote pomme-poire Biscuit
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Œuf mayonnaise* Dos de colin sauce Aurore* Riz Yaourt nature sucré	Soupe tomate vermicelle* Saucisses-lentilles* Tiramisu au Spéculoos*	Sardine et tartine beurrée Sauté de porc* Petits pois et carottes Gâteau au chocolat*	 Macédoine* Croq' fromage Ratatouille* et semoule Entremet à la vanille*
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Soupe de légumes d'hiver* Cordon bleu de dinde Haricots beurre Semoule au lait*	Crêpe au fromage Rôti de porc Gratin de céleri rave* Petit suisse aux fruits	 Salade verte et maïs Omelette* Camembert Yaourt et biscuit	Boulettes de bœuf sauce tomate* Tortis Emmental Compote pomme-fraise
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
 Taboulé Spaghettis à la crème et aux champignons* Banane	Bâtonnets de surimi Quiche Lorraine* Salade Entremet au chocolat*	Pâté de foie Poisson pané Haricots verts Fromage blanc	Cervelas Poulet coco* Riz thaï Yaourt aromatisé
Lundi 30	Mardi 31	Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Pain farine Label Rouge. *Plat fait maison  Menu végétarien.	
Salade verte Hachis Parmentier* Emmental Crème dessert vanille ou chocolat	Rillettes de thon* Sauté de dinde* Purée pommes de terre et carottes* Compote de pomme		