


	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 Crème anglaise Galette des Rois	☺ ☺ 🌱	Repas végétarien Salade iceberg aux croûtons Blanquette d'haricots-blancs Riz basmati Edam Liégeois	 L17 ☺ 🌱 🌱	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 Petit Réortais Fruits frais de saison	☺ ☺ 🌱 🌱	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux légumes Salade mêlée Mimolette Compote de pommes	 🌱 ☺ L17 ☺ 🌱	Céleri rave aux pommes Rôti de porc sauce BBQ Lentilles préparées Camembert Fromage blanc confiture	 L17 ☺ ☺ 🌱 🌱
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 Poisson pané Epinards béchamel Brie Ile flottante	☺ ☺ 🌱 🌱	 Menu des enfants	
VENDREDI	Pâté de campagne Colin sauce curry Chou romanesco Brie Pâtisserie du chef	 🌱 🌱 ☺ ☺	Chou chinois vinaigrette Lamelles d'encornet au chorizo Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison	 🌱 ☺ 🌱 L17	Soupe alphabet Bœuf au pain d'épices Haricots-verts Gouda Yaourt au lait entier	☺ ☺ 🌱 🌱	Carottes râpées Marmite de la mer 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

