

Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
Maquereau sauce escabèche	Friand au fromage	Velouté de potimarron	Saucisson beurre
Steack de bœuf	saucisse de veau	Poulet rôti	Omelette forestière
Haricots verts	Lentilles vertes	Frites maison	Salade verte
galette des rois	Compote et biscuit	Clémentine bio	Pomme bio
Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
Potage poireau/P de terre	Salade de betteraves	Soupe de légumes	Carottes râpées
Steack de bœuf	Escalope de veau	Rôti de porc	Poisson pané
Gratin dauphinois	Purée de panais carottes	choux de bruxelles	Riz
Kiwi	Fromage kiri	Pomme au four	Yaourt vanille
Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
Soupe de légumes	Tourain à la tomate	Salade d'endives	Pâté cornichon
spaghettis bolognaise	Saumon sauce mousseline	Blanquette de veau	Quiche poireaux lardons
clémentine bio	Pommes de terre vapeur	Riz	Salade verte
	Fromage	Fruit de saison	Laitage bio
Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1er Février	Vendredi 2 Février
Saucisson beurre	Velouté potimarron carottes	Salade thon maïs	Œuf mimosa
Poulet rôti	Petit salé lentilles	Omelette pommes de terre et lardons	Coquillettes gratinées au fromage
Pommes noisettes	Fromage	Yaourt aux fruits	Jambon de Paris
Orange	Madeleine		Crêpe maison
Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
Potage tomates oignons	Salade de betterave	Soupe de vermicelle	Carottes râpées à l'orange
Steack hâché de bœuf	Blanquette de veau	Quiche au thon	Saucisse de porc
Purée de carottes	Riz	Salade verte	Flageolets
Fruit	Camembert	Crème au chocolat	Salade de fruits frais

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

La liste des allergènes sera affichée avec les menus

Toutes les viandes sont fraîches et bio, fruits et légumes bio culture locale ou régionale, les poissons surgelés

code couleur

vert : produits frais

bleu : Produits laitiers