

<b>Lundi 4 janvier</b> Velouté de poireaux et P. de terre Steak haché Purée de patates douces Galette des Rois*	<b>Mardi 5 janvier</b> Friand au fromage Saucisse de veau Choux de Bruxelles à la crème Yaourt aux fruits	<b>Jeudi 7 janvier</b> Soupe de tomates et vermicelles Raviolis au tofu et basilic Fromage / Clémentine	<b>Vendredi 8 janvier</b> Saucisson / beurre Omelette aux lardons et P. de terre Crème chocolat
<b>Lundi 11 janvier</b> Salade de betteraves rouges Blanquette de veau Riz* Pomme cuite	<b>Mardi 12 janvier</b> Soupe de légumes Poisson pané* Quinoa à la tomate Banane	<b>Jeudi 14 janvier</b> Carottes rapées Parmentier de boudin Fromage / Fruit de saison	<b>Vendredi 15 janvier</b> Velouté de potimarron Quiche aux poireaux et comté Yaourt bio
<b>Lundi 18 janvier</b> Maquereau sauce escabèche* Tartiflette P. de terre / Lardons Clémentine	<b>Mardi 19 janvier</b> Pâté de campagne* Sauté de bœuf carottes et champignons Compote*	<b>Jeudi 21 janvier</b> Potage de légumes Poulet rôti Haricots verts Crème	<b>Vendredi 22 janvier</b> Œuf mayonnaise Poisson blanc* Gratin de coquillettes Pomme / Kiwi
<b>Lundi 25 janvier</b> Soupe de légumes et vermicelles Steak haché Frites Tarte aux pommes	<b>Mardi 26 janvier</b> Salade d'endives DAL de lentilles et légumes pois chiche Compote* / Biscuit*	<b>Jeudi 28 janvier</b> Saucisson à l'ail Sauté de veau Carottes olives Yaourt vanille bio	<b>Vendredi 29 janvier</b> Velouté de petits pois Tarte au thon et tomates Fromage / Banane
<b>Lundi 1e février</b> Velouté de potimarron et patates douces Spaghettis à la bolognaise Kiwi	<b>Mardi 2 février</b> Carottes et betteraves rapées Roti de porc Gratin dauphinois Pommes	<b>Jeudi 4 février</b> Crème de lentilles Poulet au curry et lait de coco Riz* Biscuit	<b>Vendredi 5 février</b> Sardine à l'huile* Raviolis aux légumes et fromage Crêpes

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, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés**

code couleur

Fait Maison

Produits laitiers

\* produits sec, en conserve ou surgelé