






	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 04/01 AU 08/01	SALADE VERTE	ROSETTE	SALADE COLESLAW	BETTERAVES ROUGES
	CORDON BLEU	MEDAILLON DE MERLU	SAUTE DE BOEUF	POULET AUX HERBES
	HARICOTS VERTS	RIZ BIO	PATES BIO	JARDINIERE DE LEGUMES
	YAOURT AROMATISE			
		GALETTE DES ROIS 	CLEMENTINE	BANANE
DU 11/01 AU 15/01		SALADE COMPOSEE	SALADE PIEMONTAISE	MACEDOINE DE LEGUMES
	OEUFS DURS 	PORC A LA PROVENCALE	POISSON MEUNIERE	BOULETTES D'AGNEAU
	EPINARDS	SEMOULE	CAROTTES PERSILLEES BIO	LENTILLES BIO
	CAMEMBERT		YAOURT NATURE SUCRE	
	TARTE AUX POIRES	POMME		CREME VANILLE
DU 18/01 AU 22/01	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE	CELERI REMOULADE	SALADE DE LENTILLES
	DOS DE COLIN	EMINCE DE DINDE	SAUTE DE VEAU	SAUCISSES
	RIZ BIO	PETITS POIS	COEUR DE BLE	POEELE DE LEGUMES BIO
				EMMENTAL
	LIEGEOIS CHOCOLAT	GATEAU DU CHEF	CLEMENTINE	
DU 25/01 AU 29/01	BETTERAVES ROUGES		SALADE DE PEPINETTES	REPAS SAVOYARD
	SAUTE DE BOEUF	FILET DE CABILLAUD	PILON DE POULET	SALADE VERTE 
	PATES BIO	CAROTTES A LA CREME	GRATIN DE BROCOLIS	TARTIFLETTE
		KIRI	YAOURT NATURE SUCRE	
	POIRE	ECLAIR VANILLE		FROMAGE BLANC & SON COULIS
DU 01/02 AU 05/02	SALADE VERTE	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE PDT	SALADE D'ENDIVES
	LASAGNES BOLOGNAISE	MEDAILLON DE MERLU	SAUTE DE PORC	BOULETTES D'AGNEAU
		RIZ BIO	HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE
	YAOURT AROMATISE			BRIE
		TARTE AUX POIRES	POMME	

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE (SAUF AGNEAU)



