


LUNDI

MARDI










JEUDI

VENDREDI









Du 7 au 11
janvier 2019

Carottes râpées	Taboulé oriental		Potage	Salade de pâte surimi
 Chipolatas	 Poulet rôti		 Bœuf bourguignon	Filet de lieu sauce crécy*
 Pâtes au beurre	Haricots beurre		Haricots verts	 Pommes vapeur
	Samos			Emmental
Crème vanille	 Fruits de saison*		Galette des rois	 Compote de pommes








Du 14 au 18
janvier 2019

Choux blanc aux lardons	Rillettes de porc		 Betteraves vinaigrette	Potage de courges
 Escalope de dinde à la crème	 Poulet rôti		 Steak haché	Pavé de hoky sauce citronnelle*
 Purée de pois cassés	Carottes persillées		Pommes rissolées	 Gratin de chou fleur
 Saint paulin			Panacotta	
Cocktail de fruits	 Fruits de saison*		Coulis fruits rouge	 Yaourt aromatisé

Du 21 au 25
janvier 2019

Tarte aux poireaux	Salade coleslaw		Champignons à la crème	Salade de boulghour maïs haricots verts
 Nuggets de blé	 Filet de poulet aux épices		 Cassoulet	Pavé de lieu sauce provençale*
 Pâtes au beurre	 Brocolis			Epinards béchamel
	Yaourt aromatisé		Comté	
 Fruits de saison*	Madeleine		 Fruits de saison*	 Fromage blanc sucré

Du 28 janvier
au 1 er février
2019

Salade blé œuf maïs	Carottes râpées		 Choux blanc aux raisins	Friand au fromage
 Bœuf à l'estragon	 Emincé de porc au romarin		 Rôti de dinde au jus	Blanquette de poisson*
Haricots verts	 Lentilles		Riz jaune	 Mousseline de courges
Tomme noire			St Nectaire	
 Fruits de saison*	Petits suisses		Clafoutis pommes	Abricot au sirop

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux



* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)