

LUNDI

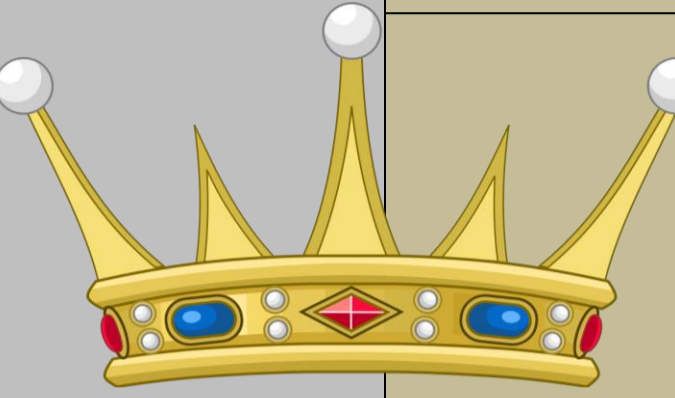






MARDI

MERCREDI

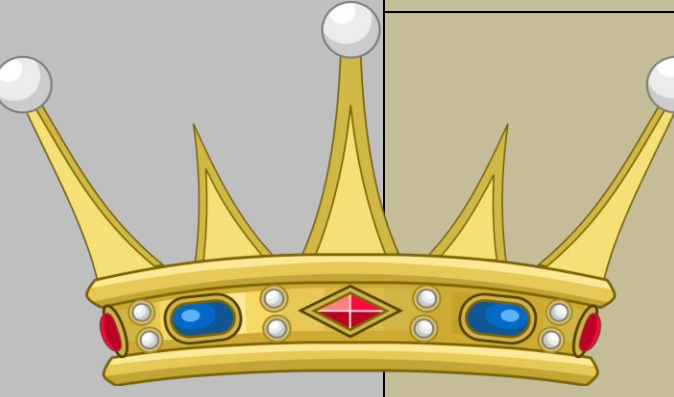







JEUDI

VENDREDI

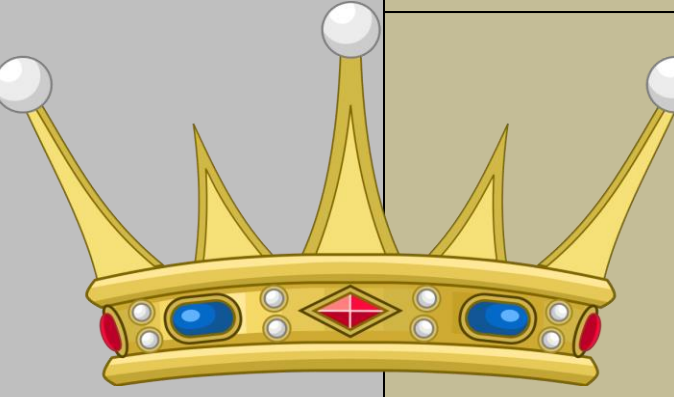






du 6 au 10 janvier
2020

Salade de farfale et thon	Pomelos		 Potage de légumes	Carottes râpées
 Steak haché	 Blanquette de dinde		Pommes de terre vapeur et courgettes	Pavé de lieu*
Haricots verts	 Semoule			Riz pilaf
 Camembert	Liégeois chocolat		Crème anglaise	
Fruits de saison*	Madeleine		Galette des rois	 Fruits de saison*

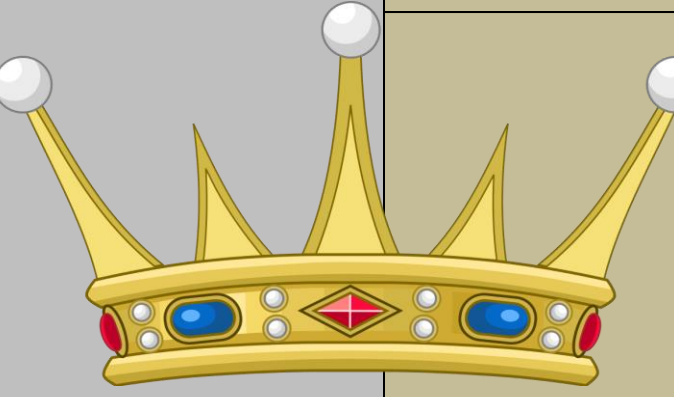






Du 13 au 17 janvier
2020

Salade de mâche emmental carottes	Taboulé oriental		Salade frisée pommes et poires	Rillettes cornichons
Gratin de poireaux et pommes de terre	 Sauté de porc		 Bolognaise	 Brandade de poisson*
	Epinards à la crème		 Coquillettes	Salade verte
 Yaourt aromatisé	Mimolette			
Gaufrette vanille	 Fruits de saison*		Compote de pommes cassis	 Fruits de saison*

Du 20 au 24 janvier
2020

Tarte au fromage	Carottes râpées		Salade de pâtes petits pois maïs	Potage de légumes
 Filet de poulet	 Jambon grillé		Omelette	Pavé de hoki*
Jeunes carottes	 Lingots de Vendée		Salade et noix	Salsifis
	Maasdam		Tomme grise	
 Fruits de saison*	Tarte aux pommes		 Fruits de saison* (banane)	 Yaourt nature sucré

Du 27 au 31 janvier
2020

Méli mélo de légumes	Carottes râpées		Salade de riz et artichaud	Salade de mâche croustons
 Emincé de bœuf	 Poulet rôti		Poisson pané	Steak de soja
Haricots beurre	Frites		Mousseline navets carottes	 Gratin de choux fleur
 Saint paulin				Emmental râpé
Mousse au chocolat	 Fruits de saison*		 Riz au lait à l'orange	Poire au chocolat

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
-----------------	------------------



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

* 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)