

Menus de Janvier 2017

	Lundi 2 janvier 2017	Mardi 3 janvier 2017	Mercredi 4 janvier 2017	Jeudi 5 janvier 2017	Vendredi 6 janvier 2017 
Entrée		Carottes râpées aux citrons		Potage de légumes	Salade de riz tomates maïs
Plat principal		Chipolatas 		Bœuf bourguignon 	Filet de lieu sauce dugléré
Garniture		Pâtes au beurre		Pommes vapeur	Haricots verts 
Produit Laitier		Tomme blanche		Emmental	
Dessert		Compote de pommes 		Fruits de saison 	Galette des rois



Goutons l'endive !!

	Lundi 9 janvier 2017	Mardi 10 janvier 2017	Mercredi 11 janvier 2017	Jeudi 12 janvier 2017	Vendredi 13 janvier 2017
Entrée	Radis beurre 	Quiche lorraine		Potage de potirons 	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Escalope de dinde à la crème 	Steak haché 		Emincé de porc moutarde 	Filet de hoki crème d'endives 
Garniture	Purée de pois cassés	Pommes rissolées		Carottes rondelles/endives braisées 	Riz aux petits légumes
Produit Laitier	Camembert			Panacotta poire	Yaourt nature sucré 
Dessert	Cocktail de fruits	Fruits de saison 		Fruits de saison	

	Lundi 16 janvier 2017	Mardi 17 janvier 2017	Mercredi 18 janvier 2017	Jeudi 19 janvier 2017	Vendredi 20 janvier 2017
Entrée	Œuf mayonnaise	Céleri rémoulade 		Salade mâche maïs croutons	Salade boulgour maïs avocats
Plat principal	Sauté de veau marenco 	Filet de poulet basilic 		Cassoulet maison 	Poisson sauce fenouil
Garniture	Pâtes au beurre 	Brocolis			Julienne de légumes
Produit Laitier		Yaourt aromatisé		Fromage de chèvre	Fromage bio 
Dessert	Fruits de saison	Sablé de retz		Fruits de saison 	Compote de poires

	Lundi 23 janvier 2017	Mardi 24 janvier 2017	Mercredi 25 janvier 2017	Jeudi 26 janvier 2017	Vendredi 27 janvier 2017
Entrée	Salade de céleri pommes	Carottes râpées		Potage de légumes	Choux blanc mimolette 
Plat principal	Bœuf à l'estragon 	Crêpinette de porc 		Ailerons de poulet rôti 	Blanquette de poisson persil
Garniture	Haricots verts	Lentilles 		Mousseline de courge 	Jeunes carottes/navets
Produit Laitier	Tomme noire				
Dessert	Fruits de saison 	Petit suisse		Fruits de saison	Choux à la crème

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

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique