

Menus du 5 au 9 janvier

Légende :



Lundi 5 janvier

Chou fleur
et sauce façon cocktail



Sauté de porc LR
Sauce marengo



Boulgour



Tomme noire IGP



Fruit de saison

Mardi 6 janvier

Salade de pommes de terre
à l'échalote



Paupiette au veau
Sauce aux olives



Petits pois BIO



Suisse sucré

Mercredi 7 janvier

Jeudi 8 janvier

Salade iceberg, croûtons
et sauce Caesar



Coquillettes BIO
aux légumes et au fromage



Yaourt aromatisé

Galette des rois

Vendredi 9 janvier

Salami et cornichon

Poisson du jour MSC
Sauce au romarin



Riz BIO



Brie

Crème dessert chocolat

Menus du 12 au 16 janvier

Légende :



Lundi 12 janvier

Taboulé Estival
et vinaigrette



Sauté de dinde
Sauce à l'indienne



Courgettes persillées



Coulommiers

Fruit de saison

Mardi 13 janvier

Betteraves à la framboise



Jambon blanc LR



Purée de pommes de terre
et patate douce



Fromage blanc sucré

Mercredi 14 janvier

Jeudi 15 janvier

Lentilles BIO à l'échalote



Poisson blanc meunière

MSC

Citron

Carottes vapeur



Verre de lait

Gâteau à la vanille du chef



Vendredi 16 janvier

Potage de légumes



Pastachiches
Sauce arrabiata



Cantal AOP



Flan nappé caramel