

Menus du 5 au 9 janvier

Légende :



Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
<p>Chou fleur et sauce façon cocktail</p> <p>Sauté de porc LR Sauce marengo</p> <p>Boulgour</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p>Paupiette au veau Sauce aux olives</p> <p>Petits pois BIO</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade iceberg, croûtons et sauce Caesar</p> <p>Coquillettes BIO aux légumes et au fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Salami et cornichon</p> <p>Poisson du jour MSC Sauce au romarin</p> <p>Riz BIO</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert chocolat</p>

Menus du 12 au 16 janvier

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL




















CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ

PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
<p>Taboulé Estival et vinaigrette</p>  	<p>Betteraves à la framboise</p> 		<p>Lentilles BIO à l'échalote</p>  	<p>Potage de légumes</p> 
<p>Sauté de dinde Sauce à l'indienne</p> 	<p>Jambon blanc LR</p> 		<p>Poisson blanc meunière MSC Citron</p> 	<p>Pastachiches Sauce arrabiata</p> 
<p>Courgettes persillées</p> 	<p>Purée de pommes de terre et patate douce</p> 		<p>Carottes vapeur</p>  	
<p>Coulommiers</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>		<p>Verre de lait</p>	<p>Cantal AOP</p>  
<p>Fruit de saison</p>	<p>Pomme au four caramélisée</p>		<p>Gâteau à la vanille du chef</p> 	<p>Flan nappé caramel</p>