


<i>Nos menus</i>	<i>Du 07 au 11/01</i>	<i>Du 14 au 18/01</i>	<i>Du 21 au 25/01</i>	<i>Du 28/01 au 01/02</i>
Lundi	Velouté lentilles corail Spaghettis bolognaise Salade verte Galette frangipane 	Chou rouge râpé Sauté de veau marengo Riz Babybel Kiwi	Bouillon vermicelle Cuisses de pintade Ratatouille Crème chocolat	Soupe de potimarron Sauté de dinde au curry Boulgour Petits suisses
Mardi	Carottes râpées Dos de colin Gratin dauphinois Tartare Kiwi	Salade thon-maïs Rôti de dinde Lentilles Yaourt aux fruits	Menu Végétarien Velouté de châtaignes Betteraves rouges-pommes Gratin de pâtes Kiwi	Concombre Tartiflette Clémentine
Jeudi	Soupe à la tomate Cuisses de canette Petits pois Gouda Clémentine	Velouté de butternut Escalopes de poulet Haricots beurre Semoule caramel	Macédoine vinaigrette Blé aux poivrons Filet de lieu sauce béarnaise Edam Fruit	Œufs mimosa Pané de colin Haricots verts Cantal Fruit
Vendredi	Salade de quinoa Rôti de porc Haricots verts persillés Yaourt nature	Potage de légumes Filet de hoki pané Chou fleur béchamel Yaourt bifidus vanille	Saucisson à l'ail Rôti de bœuf Carottes sautées Flan vanillé Biscuits	Sardines Rôti de porc Petits pois Riz au lait

En bleu : fait maison En vert : normes bio

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements