



















lundi 7 janvier 2019	mardi 8 janvier 2019	mercredi 9 janvier 2019	jeudi 10 janvier 2019	vendredi 11 janvier 2019
Potage Escalope cordon bleu - Ketchup SV: Escalope panée de blé cuite  Petits pois BIO - Carottes Mini Quatre-quart	 Haut de cuisse de poulet rôti jus aux herbes SV: Pépites de colin meunière - Citron Tortis au beurre Coulommiers Compote	 Salade de riz façon niçoise Brochette de poulet yakitori SV: Steak de soje citron - Ketchup Brunoise de légumes Yaourt	 Pâté de campagne S/P: Pâté de volaille Omelette aux fines herbes Harivots verts au jus Entremet chocolat	<b>EPIPHANIE</b> Haché de colin sauce tomate Pommes Lyonnaise Yaourt aromatisé Galette des Rois 
lundi 14 janvier 2019	mardi 15 janvier 2019	mercredi 16 janvier 2019	jeudi 17 janvier 2019	vendredi 18 janvier 2019
Sardine beurre Paupiette de veau façon orloff SV: Nugget's de blé - Ketchup Brocolis à la crème Fruit de saison*	 Œuf dur - Mayonnaise maison Beaufilet de hoky doré au beurre Pommes rissolées Flan nappé caramel 	<b>MENU PLAISIR</b>  Chili con carné SV: Omelette aux champignons Riz pilaf Yaourt Gâteau sec	<b>PLAT DE NOS REGIONS</b> Choucroute garnie  <i>(saucisson à l'ail, saucisse de Francfort, jambon blanc)</i> S/P: Choucroute garnie sans porc SV: Galette de quinoa provençale sauce tomate + Côtes de blettes provençale et pomme vapeur  Fromage BIO Mousse au chocolat	Feuilleté au fromage Rabats d'encornets panés sauce tartare maison Purée Crécy Fruit de saison*
lundi 21 janvier 2019	mardi 22 janvier 2019	mercredi 23 janvier 2019	jeudi 24 janvier 2019	vendredi 25 janvier 2019
Potage Boulettes de bœuf sauce curry SV: Falafel fève, menthe et coriandre sauce tomate Pâtes au beurre Compote 	Crêpe au fromage Nugget's de poisson sauce choron Bâtonnets de carottes à la ciboulette Fruit de saison*	Salade d'endives aux noix Rôti de dinde aux aromates SV: Œuf dur sauce Mornay Blé au paprika Yaourt aromatisé	<b>MENU ESPAGNOL</b>  Tortillas de pomme de terre Pisto aux courgettes BIO <i>(courgettes, poivrons rouges et verts, ail et sauce tomate)</i> Chevretine Carré aux amandes	 Salade coleslaw Cœur de colin côte d'opale Riz pilaf Yaourt
lundi 28 janvier 2019	mardi 29 janvier 2019	mercredi 30 janvier 2019	jeudi 31 janvier 2019	vendredi 1 février 2019
 Poulet Label Rouge rôti campagnard Petits pois à la française Fromage blanc Palets Bretons	Potage Tortelloni ricotta épinards sauce tomate Fruit de saison*	Colin pané - Citron Pommes à l'anglaise Yaourt Fruit de saison* 	<b>MENU PLAISIR</b>  Carottes râpées maison Hachis Parmentier maison Ananas au sirop	<b>CHANDELEUR</b>  Quenelle BIO sauce charcutière Beignets de chou-fleurs Yaourt aromatisé Crêpe fraîche sucrée 

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Volaille Label Rouge



Produit nouveau



Produit BIO

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement