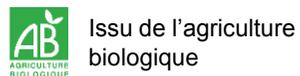
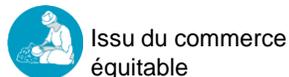


Menus de la Semaine du 6 au 10 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et maïs	Taboulé sarrasin orge millet raisin	Salade de chou rouge vinaigrette	C'EST LA FÊTE ***Galette des rois*** Mâche et betterave	Mousse de canard
Bœuf mode	Omelette aux fines herbes	Aiguillette poulet (mat) Cuisse de poulet	Haché de veau au jus	Fricassée de thon sauce armoricaine
Penne	Carottes au beurre	Frites	Gratin de Chou-fleur	Haricots beurre et boulgour
Yaourt nature sucré	Saint-Paulin	Cantal AOP	Petit Cotentin	Fromage blanc au sucre
Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Compote riz soufflé au chocolat	Galette des rois	Fruit de saison

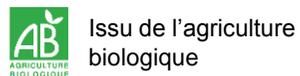
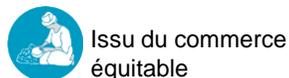
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 13 au 17 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endive et raisin sec vgte	Crêpe au fromage	Soupe de poireaux 	MISSION ANTI GASPI ***Anti gaspi***	Carottes râpées vinaigrette 
Filet de merlu sauce créole	Tajine de dinde au citron	Boulette de soja sauce samourai 	Salade verte vgte	Saucisse de Strasbourg
Riz	Légumes tajine et semoule	Epinard béchamel	Ravioli et fromage râpées	Lentilles au jus
Brie	Petit filou	Yaourt nature sucré	Fraidou	Saint-Nectaire 
Compote de pommes Allégée en sucre	Fruit de saison 	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco	Mousse au chocolat au lait

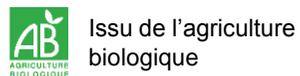
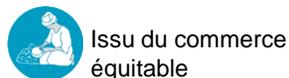
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 20 au 24 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Betterave vgte 	Soupe du géant (épinards, haricots verts) 
Nuggets de poulet	Sauté de bœuf strogonoff	Marmite de poisson sauce persane	Jambon	Pâtes au potiron et mozzarella 
Haricots verts 	Pommes vapeur	Julienne de légumes et riz	chou-fleur, brocolis, pdt au beurre	Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé	Camembert	Tomme grise	Petit moulé ail et fines herbes	Fruit de saison
Fruit de saison	Compote pomme cassis Allégée en sucre	Crème dessert chocolat	Moelleux pomme figue  	

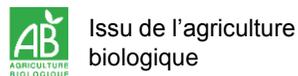
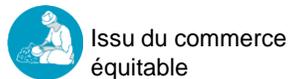
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Pavé de colin sauce ciboulette</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé</p> <p>Fondant au fromage brebis  Salade verte </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Smoothie abricot pomme banane </p>	<p>Soupe de légumes racines </p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Torti 3 couleurs</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Odyssee du gout : Mexique</p> <p>Salade verte, vinaigrette </p> <p>Taco bœuf légumes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>brownie mexicain </p>	<p>Tartine du potager (maïs, petit pois)</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Yaourt nature sucré  Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 3 au 7 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette	Salade verte et croûtons 	Coleslaw	 ***Vive les crêpes***	Rillettes de sardine à l'espagnole 
Sauté de bœuf façon pasticada (brunoise de légumes, pruneaux)	Œufs durs sauce Mornay	Filet de Hoki sauce armoricaine	Chou chinois	Haché de poulet sauce aigre douce
Semoule	Epinards	Riz 	Rôti de porc sauce charcutière	Farfalles
Yaourt nature sucré	Cantafras	Montcadi croûte noire	Duo de haricots	Brie
Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Ananas au sirop léger	Petit filou	Fruit de saison
			Crêpe et confiture de fraise	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 10 au 14 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé	Pomelos et sucre	Velouté de navet 	C'EST LA FÊTE « Une montagne de saveurs »	Endives en salade et croûtons, Vinaigrette
Cordon bleu	Bœuf bourguignon	Pizza poivrons et mozzarella 	Salade iceberg	Parmentier de poisson et potiron
Petits pois	Carottes et pommes de terre	Méli-mélo de salade verte 	Crozets lardons jambon à la crème	Yaourt aromatisé 
Vache qui rit	Yaourt nature sucré	gouda	Tomme blanche	Riz au lait 
Fruit de saison 	Donut's	Fruit de saison	Fromage blanc, crème de marron et brisures de meringues 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



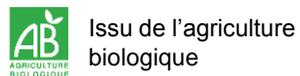
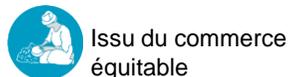
Plat du chef



Menus de la Semaine du 17 au 21 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chiffonnade de salade et maïs	Coquillettes vinaigrette aux herbes 	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'agrumes	Potage de légumes et vache qui rit 
Sauté de dinde à l'ancienne	Croustillants de poisson	Rôti de bœuf, jus aux herbes	Pavé de colin sauce basilic	Quenelle sauce forestière
Boulgour	Chou-fleur béchamel	Purée de haricots verts	Ratatouille pâtes	Riz
Vache Picon	Yaourt aromatisé	Saint - paulin	Tomme grise 	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Le blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel) 	Cake aux pralines roses  	Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 24 au 28 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Salade iceberg vgte 	Bouillon aux vermicelles 	Pâté de volailles	Betteraves vgte
Carbonade de bœuf	Poisson pané et citron	Aiguillette poulet (mat) Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Raviolis de saumon	Couscous végétarien 
Pomme vapeur	Jardinière de légumes	Riz	Montcadi croûte noire	Petit moulé
fromage blanc sucré	Edam	Tomme blanche	Compote pomme poire Allégées en sucre	Fruit de saison
Fruit de saison 	Ile flottante	Fruit de saison		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

