

Janvier

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
06	Céleri remoulade Lasagne Salade à la sauce vinaigrette Yaourt Galette frangipane	07	Batavie, maïs, emmental et sauce vinaigrette Sauté de veau Spaghetti au beurre Fromage Fruit	09	Rillettes de porc Roti de bœuf Pommes de terre sautées Fromage Flamby	10	Riz au maïs et dés de dinde Poisson pané Épinard haché à la crème Fromage Fruit
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
13	Cube de pommes de terre, thon et sauce vinaigrette Émincé de veau poêlé Haricots beurre sautés Fromage Semoule caramel	14	Carotte rapée Cuisse de poulet Riz créole Yaourt Fruit	16	Rosette et beurre Blanc de poulet Brocolis Fromage Paris brest praliné	17	Taboulé Pavé de flaki à la sauce basquaise Carotte sautée Fromage Crème chocolat
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
20	Potage tomate Raviolis Salade Fromage Yaourt	21	Batavia au maïs et jambon de dinde Sauté de veau Boullgour au beurre Fromage Fruit	23	Œuf mayonnaise Chipolatas Haricots verts Fromage Fruit	24	Feuilleté au fromage Pané de colin d'alaska Penne Fromage Riz au lait caramel
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
27	Maïs croustons Cordon bleu de dinde Haricots verts vapeur Fromage Fruit	28	Paté de campagne et cornichons Cuisse de poulet Brocolis Fromage Yaourt	30	Carottes râpées vinaigrette Roti de bœuf Frites Fromage Crumble aux pommes	31	Potage tomate vermicelles Dos de colin Riz Fromage Fromage blanc et speculoos

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

J A N U A R Y



GALETTE DES ROIS

Pictogramme commercial					
	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc coeur				