



















lundi 7 janvier 2019	mardi 8 janvier 2019	jeudi 10 janvier 2019	vendredi 11 janvier 2019
Potage Escalope cordon bleu - Ketchup Petits pois - Carottes Fromage frais fruité Mini Quatre-quart	<b>MENU BIO</b>   Céleri BIO sauce cocktail Emincé de poulet BIO rôti jus aux herbes Pâtes BIO au beurre Coulommiers BIO Compote BIO	 Pâté de campagne S/P: pâté de volaille Sauté de porc à la diable S/P: Aiguillette de poulet à la diable Haricots verts au jus Mi-chèvre Fruit de saison*	<b>EPIPHANIE</b> Radis - Beurre Haché de colin sauce tomate Pommes Lyonnaise Yaourt aromatisé Galette des Rois 
lundi 14 janvier 2019	mardi 15 janvier 2019	jeudi 17 janvier 2019 <b>PLAT DE NOS REGIONS</b>	vendredi 18 janvier 2019
 <b>MENU BIO</b>  Salade de pâtes BIO aux petits légumes Omelette BIO nature Brocolis BIO à la crème Coulommiers BIO Fruit de saison BIO*	Œuf dur - Mayonnaise maison  Daube de bœuf aux oignons Pommes rissolées Yaourt Fruit de saison* 	Potage Choucroute garnie  (saucisson à l'ail, saucisse de Francfort, jambon blanc) S/P: Choucroute garnie sans porc Pointe de Brie Mousse au chocolat	Feuilleté au fromage Rabats d'encornets panés sauce tartare maison Purée Crécy Fromage frais Fruit de saison*
lundi 21 janvier 2019	mardi 22 janvier 2019	jeudi 24 janvier 2019 <b>MENU ESPAGNOL</b>	vendredi 25 janvier 2019
Potage Boulettes de bœuf sauce curry Pâtes au beurre Vache Picon Compote 	<b>MENU BIO</b>   Salade de maïs BIO Sauté de veau BIO à l'Alsacienne (moutarde, oignons, tomate) Carottes BIO à la ciboulette Camembert BIO Fruit de saison BIO*	Gaspacho Tortillas de pomme de terre Pisto (courgettes, poivrons rouges et verts, ail et sauce tomate) Chevretine Carré aux amandes	 Salade Poséidon Cœur de colin côte d'opale Riz pilaf Yaourt Fruit de saison*
lundi 28 janvier 2019	mardi 29 janvier 2019	jeudi 31 janvier 2019	vendredi 1 février 2019
Tarte aux poireaux Poulet rôti campagnard Frites Fromage blanc Fruit de saison*	Salade mélangée Tortelloni ricotta épinards sauce tomate Mi-chèvre Flan nappé caramel 	<b>MENU PLAISIR ET BIO</b>   Carottes BIO râpées maison Hachis Parmentier BIO maison  Coulommiers BIO Fruit de saison BIO*	<b>CHANDELEUR</b> Potage Saumonette sauce charcutière Beignets de choux-fleurs Yaourt aromatisé Crêpe fraîche sucrée 

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO