

	DU 7 AU 11 JANVIER	qualité	DU 14 AU 18 JANVIER	qualité	DU 21 AU 25 JANVIER	qualité	DU 28 JANVIER AU 1 FEVRIER	qualité
LUNDI	Boulette de bœuf à la tomate Chou fleur persillées Edam <b>"Galette des Rois"</b> 	L&B	Salade coleslaw Sauté de dinde aux oignons Gratin de légumes Flan pâtissier	   	Œuf dur mayonnaise Porc au curry  Duo de haricots <b>Fromage blanc de Nadège</b> <i>Laiterie d'Aillas</i>	  L&B	Carottes râpées aux raisins Chipolatas Lentilles paysannes Compote de fruits	   
MARDI	Jambon grillé Pommes sautées Emmental Salade de fruits frais	   	Poisson du jour Blé à la tomate Camembert Fruit frais de saison	   	Steak haché frais Frites Crouste noire Fruit frais de saison	   	Tarte aux fromages Paupiette de dinde forestière Jeunes carottes Yaourt nature sucré	 L&B
MERCREDI	Omelette fromage Haricots verts Assortiments de fromages Fruit frais de saison	 L&B 	Paupiette de veau chasseur Poêlée de légumes Assortiments de fromages Crème Jock	   	Salade du chef Beignet de calamars Purée de pomme de terre Fruit frais de saison	   	Blanc de poulet épicé Riz tomate Assortiments de fromages Salade de fruits	   
JEUDI	Salade fromagère Poisson du jour Salsifis à la tomate Pâtisserie du chef	   	Sauté de veau Pomme vapeur persillées Brie Fruit frais de saison	   	Salade verte aux surimi Escalope de dinde au jus Brocolis Mousse au chocolat	   L&B	Salade mêlée Poisson du jour Poêlée de légumes Ile flottante	   
VENDREDI	Betteraves en salade Pâtes carbonara  Fruit frais de saison 	   	Batavia aux pommes Poulet rôti Carottes vichy Pâtisserie du chef	    	Poisson du jour Purée de légumes Petit Suisse nature Fruit frais de saison	   	Potage de légumes Bœuf façon goulasch Macaronis <b>"Chandeleur"</b> 	   

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -  
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

Origine des produits

FAIT MAISON



BIO

BIO

BLEU BLANC CŒUR



FRAIS



Loire et Bretagne

L&B

LABEL ROUGE

