













Du 6/1 au 10/1

Soupe de légumes

Chili sin carne***

Riz**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Emmental

Kiwi

Carottes** râpées

Sauté de canard à l'orange

Purée de choux fleur

Vache qui rit

Galette des rois

Chou rouge** vinaigrette

Rôti de veau au jus

Pâtes fraîches**

Fromage de chèvre

Poire au sirop

Saucisson à l'ail/beurre

Filet de poisson frais à la dijonnaise

Fondue de poireaux**

Brie

Pomme**

Du 13/1 au 17/1

Salade de choux, pomme** et emmental

Lentilles** à la tomate***

Blé

Camembert**

Mousse au chocolat

Salade de mâche, jambon et comté

Filet de colin beurre blanc à la salicorne

Pommes de terre** vapeur

Cantal

.

Cocktail de fruits

Feuilleté au fromage

Colombo de porc

Choux de Bruxelles

Kiri

Bananes

Soupe de légumes**

Tajine d'agneau aux pruneaux

Semoule de couscous**

Yaourt arômatisé*

Clémentine

Du 20/1 au 24/1

Carottes** râpées vinaigrette

Œuf dur béchamel***

Epinards

Yaourt sucré**

Kiwi

Salade de choux** aux pommes

Sauté de bœuf**

Poireaux** à la crème

Crème chocolat*

Salade de jeune pousse d'épinards et emmental

Filet de saumon sauce béarnaise

Semoule de couscous**

Saint Nectaire

Pêche au sirop

Betteraves rouges** râpées vinaigrette

Currywurst

Frites

Bûchette de chèvre

Compote de pommes

Du 27/1 au 31/1

Velouté de carottes**

Quiche épinards emmental***

Salade verte

Comté

Salade de pâtes** au surimi

Rôti de porc

Purée de brocolis

Saint Nectaire

Pomme**

Salade verte, maïs et lardons

Filet de poisson frais sauce hollandaise

Riz complet

Camembert**

Compote pomme/framboise

--- p---- p-----

Salade de petit pois au jambon

Emincé de bœuf au curry

Purée de patate douce Yaourt sucré*

Poire**

Du 3/2 au 7/2

Carottes** râpées

Pâtes fraîches**

Sauce bolognaise***

Fromage blanc*

Coulis de framboise

Salade d'endives

Chipolatas

Haricots blancs

Comito

Riz au lait*

Pâté de campagne/cornichons

Ailes de poulet** marinées

Brocolis

Yaourt sucré*

Pomme**

Potage de légumes**
Filet de poisson frais sauce beurre blanc

Riz complet

Edan

Crème au chocolat maison

Du 10/2 au 14/2

Céleri** rémoulade

Omelette

Pommes campagnardes

Bûche de brebis

lle flottante

Betteraves rouges vinaigrette

Gratin de poisson

Riz** pilaf

Fromage blanc* sucré

Pomme**

Salade de pâtes** au surimi

Bœuf** bourguignon

Purée d'épinards

Mimolette

Banane

Taboulé

Sauté de porc Flageolets

Brie

Compote de pêche







Denrée d'origine locale

Denrée issue de l'agriculture biologique AB



Menu végétarien

maison

Pain bio

Ingrédient principal surgelé



Viande de volaille origine France







mardi 7 janvier

jeudi 9 janvier

vendredi 10 janvier

Soupe de légumes



Mardi

Chili sin carne***

Riz** Emmental

Kiwi

Carottes** râpées

Sauté de canard à l'orange

Purée de choux fleur Vache qui rit

Galette des rois



Chou rouge** vinaigrette

Rôti de veau au jus

Pâtes fraîches** Fromage de chèvre

Poire au sirop

Saucisson à l'ail/beurre

Filet de poisson frais à la dijonnaise Fondue de poireaux** Brie

Pomme**

Chili sin carne***: haché de soja, haricots rouges, maïs, tomates

Filet de poisson frais selon les cours











Denrée d'origine locale

Denrée issue de l'agriculture biologique



** Plat végétarien

Ingrédient principal surgelé Toutes nos préparations sont faites maison





F49 063 03 ISV

lundi 13 janvier

Salade de choux,
pomme** et emmental
Lentilles** à la
tomate***
Blé
Camembert**
Mousse au chocolat

mardi 14 janvier

Salade de mâche, jambon et
comté
Filet de colin beurre blanc à
la salicorne
Pommes de terre** vapeur
Cantal
Cocktail de fruits

jeudi 16 janvier

Feuilleté au fromage

Colombo de porc

Choux de Bruxelles Kiri

Bananes

vendredi 17 janvier

Soupe de légumes**

Tajine d'agneau aux pruneaux

Semoule de couscous**

Yaourt arômatisé*

Clémentine











Denrée d'origine locale

Denrée issue de l'agriculture biologique



ΑĔ

Plat végétarien

Pain bio

Ingrédient principal surgelé Toutes nos préparations sont faites maison



Ingrédient appertisé Viande de bœuf origine France Viande de porc origine France Œufs d'origine France



F49 063 03 ISV



mardi 21 janvier

jeudi 23 janvier

vendredi 24 janvier

Carottes** râpées vinaigrette Œuf dur béchamel***

> Epinards Yaourt sucré** Kiwi

Salade de choux** aux pommes Sauté de bœuf** Poireaux** à la crème Brie

Crème chocolat*

Salade de jeune pousse d'épinards et emmental Filet de saumon sauce béarne Semoule de couscous**

Saint Nectaire Pêche au sirop

Betteraves rouges** râpées vinaigrette

Currywurst Frites

Bûchette de chèvre Compote de pommes



Currywurst : spécialité allemande à base de saucisse cuite à l'eau accompagnée d'une sauce tomate au curry





Mardi







Denrée d'origine locale

Denrée issue de l'agriculture biologique



Menu végétarien

Ingrédient principal surgelé

Toutes nos préparations sont faites maison



Viande de bœuf origine France

Viande de porc origine France



F49 063 03 ISV

lundi 27 janvier

mardi 28 janvier

jeudi 30 janvier

vendredi 31 janvier

Velouté de carottes**

Quiche brocolis emmental***

Salade verte Comté Banane

Salade de pâtes** au surimi

Rôti de porc

Champignons à la crème Saint Nectaire

Pomme**

Salade verte, maïs et lardons

Filet de poisson frais sauce

hollandaise Riz complet Camembert**

Compote pomme/framboise



Salade de petit pois au jambon

Emincé de bœuf au curry

Purée de patate douce Yaourt sucré*

Poire**

Filet de poisson frais selon les cours

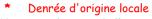












Denrée issue de l'agriculture biologique Menu végétarien

Ingrédient principal surgelé

Toutes nos préparations sont faites maison

Mardi Pain bio







F49 063 03 ISV



mardi 4 février

jeudi 6 février

vendredi 7 février

Carottes** râpées

Pâtes fraîches**

Sauce bolognaise***
Fromage blanc*
Coulis de framboise

Salade d'endives

Chipolatas

Haricots blancs
Comté
Riz au lait*

Pâté de campagne/cornichons

Ailes de poulet** marinées

Brocolis

Yaourt sucré*

Pomme**

Potage de légumes**

Filet de poisson frais sauce beurre blanc Riz complet Edam

Crème au chocolat maison

Filet de poisson frais selon les cours

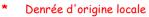












Denrée issue de l'agriculture biologique



Menu végétarien

Ingrédient principal surgelé

Toutes nos préparations sont faites maison





F49 063 03 ISV

lundi 10 février

Salade de pâtes** au surimi

Sauté de porc Bœuf** bourguignon

Purée d'épinards Mimolette

Banane

jeudi 13 février

Taboulé

Flageolets Brie

Compote de pêche



Céleri** rémoulade

Omelette

Pommes campagnardes Bûche de brebis Ile flottante

Betteraves rouges vinaigrette

mardi 11 février

Gratin de poisson

Fromage blanc* sucré











