

## Semaine du 07 au 11 janvier 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Omelette ciboulette	Semoule arlequin bio	Petit Moulé	Liégeois vanille
MARDI	Salade verte	Lasagnes bolognaise	(plat complet)	Gouda bio	Fruit frais
JEUDI	Pâté de campagne et cornichons*	Filet de colin sauce crème	Haricots beurre	Petit-suisse nature sucré	Galette des rois locale
VENDREDI	Céleri rémoulade	Nuggets de poulet	Carottes locales à la béchamel	Emmental bio	Compote de pommes bio

## Semaine du 14 au 18 janvier 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Potage de légumes locaux	Emincé de volaille bio au jus	Epinards et pommes de terre béchamel	Carré fondu	Crème dessert caramel
MARDI	Concombre bulgare	Cervelas obernois*	Cœur de blé bio	(fromage en plat)	Fruit de saison
JEUDI	Salade coleslaw locale	Bœuf braisé au miel	Tortis bio au beurre	Brie	Compote pomme banane
VENDREDI	Salade Marco Polo	Tortilla maison	(plat complet)	Camembert local	Fruit frais

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 21 au 25 janvier 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales	Escalope viennoise	Pâtes	Montcadi	Compote de pommes bio
MARDI	Taboulé oriental aux épices	Paupiette de veau locale sauce brune	Petits pois bio	Bûchette de chèvre	Crème dessert vanille
JEUDI	Médailon de surimi mayonnaise	Brandade de poisson	(plat complet)	Yaourt bio	Fruit frais
VENREDI	Œuf dur sauce tartare	Poisson pané	Carottes bio à la béchamel	Petit Moulé	Liégeois à la vanille

## Semaine du 28 au 01 février 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade piémontaise	Kefta d'agneau locale au curry	Brocolis bio	Petit-suisse nature sucré	Fruit frais
MARDI	Macédoine mayonnaise	Echine de porc*	Lentilles bio	Vache qui rit	Flan vanille nappé caramel
JEUDI	Concombre bulgare	Croq'œuf	Haricots beurre	Mimolette	Compote de fruits bio
VENREDI	Salade verte	Gratin de pommes de terre au lardons*	(plat complet)	(Fromage en plat)	Crêpe au sucre locale

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 04 au 08 février 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Chou-fleur bio vinaigrette	Sauté de boeuf sauce forestière	Pommes noisettes	Yaourt nature sucré bio	Fruit frais
MARDI	Salade de blé Arlequin	Haché de veau local à l'ancienne	Haricots verts persillés bio	Edam bio	Liégeois vanille
JEUDI	Œuf dur sauce cocktail	Haut de cuisse de poulet	Blé doré bio	Carré fondu	Gâteau au chocolat maison
VENREDI	Potage de légumes locaux	Omelette au fromage	Riz arlequin bio	(Fromage râpé en plat)	Fruit frais

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local

