

## Semaine du 06 au 10 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	betteraves bio vinaigrette à l'échalotte	sauté de bœuf au jus	pommes noisettes	brie	fruit de saison bio
MARDI	carottes râpées locales vinaigrette à l'orange	cordon bleu	brocolis vapeur	petit suisse sucré local	compote de pommes et petit sablé
JEUDI	potage de légumes verts	couscous végétarien (boules végétariennes/légumes,)	semoule bio	yaourt sucré bio	galette des rois local
VENDREDI	salade batavia aux croutons	filet de colin sauce tomate	épinards et pommes de terre	emmental	crème chocolat

## Semaine du 13 au 17 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	haricots beurre vinaigrette aux fines herbes	dos de colin à la crème	tortis au beurre	yaourt aromatisé	fruit de saison bio
MARDI	salade de chou blanc local vinaigrette au sésame	sauté de porc à la sauge	purée de potiron et pomme de terre	tomme noire	liégeois vanille
JEUDI	haricots verts bio vinaigrette	tartiflette végétarienne au fromage	salade verte	petit suisse sucré local	fruit de saison
VENDREDI	saucisson ail et beurre	sauté de dinde au curcuma	coquillettes bio	edam bio	cake au chocolat

\* 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



## Semaine du 20 au 24 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées locales à l'huile d'olive	quenelles natures	gratin de poireaux et pdt béchamel	gouda	flan nappé caramel
MARDI	salade iceberg, vinaigrette au jus d'oranges	parmentier de lentilles	plat complet	camembert bio	fruit de saison
JEUDI	saucisson à l'ail et beurre	filet de hoki à l'oseille	pommes vapeur	yaourt nature sucré local	fruit de saison bio
VENREDI	potage de potiron et poires	sauté de porc sauce moutarde	semoule bio	carré fondu	compote pomme-coing

## Semaine du 27 au 31 janvier 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade de lentilles bio à l'échalote	boulettes de bœuf sauce tomate	gratin de blettes	montcadi	fruit de saison
MARDI	concombre au fromage blanc	sauté de bœuf façon carbonnade	potatoes	suisse sucré local	beignet chocolat noisettes
JEUDI	potage dubarry	sauté de porc au curry	haricots verts	massdam bio	crème dessert caramel
VENREDI	betteraves bio aux pommes vinaigrette	dos de colin sauce au citron	carottes locales braisées au miel	yaourt nature sucré bio	fruit de saison

\* 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 03 au 07 février 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	céleri râpé local vinaigrette au fromage blanc	sauté de bœuf au paprika	riz bio	camembert local	ananas au sirop
MARDI	chou rouge local vinaigrette aux raisins secs	jambon braisé sauce moutarde	coquillettes bio	emmental	fruit de saison bio
JEUDI	carottes râpées locales à l'orange	filet de hoki sauce normande	pommes rissolées	édam bio	compote de pommes
VENREDI	terrine de poisson mayonnaise	lasagnes bolognaise	plat complet	fromage blanc sucré local	crêpe au sucre locale

## Semaine du 10 au 14 février 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	haricots beurre au vinaigre de framboise	sauté de porc au jus	flageolets	yaourt aux fruits	fruit de saison
MARDI	potage poireaux et pommes de terre	rôti de dinde à la crème	carottes locales persillées	gouda	fruit de saison bio
JEUDI	salade de pommes de terre et maïs	dos de colin sauce nantua	carottes vapeur	camembert bio	liégeois au chocolat
VENREDI	salade Sapicao ! (carottes,céleri,po mme,maïs,persil,vin aigrette au citron)	Vapata ! (poisson,tomate,co riandre)	riz bio brésilien (raisin,ananas,lait de coco)	yaourt vanille !	madeleine bio

\* 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



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

\* 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

