

# Menus du 19 au 23 janvier

## Légende :

 **PRODUIT BIO**  
 **CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS**

 **PRODUIT  
LABELLISÉ**

 **PRODUIT  
RÉGIONAL**  
 **PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE**

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Rosette et beurre	Haricots verts BIO à l'échalote  		Salade de coquillettes BIO au basilic  	Céleri râpé façon remoulade 
Rôti de dinde Sauce forestière  	Pépinettes au chaource façon risotto 		Saucisse de Toulouse grillée Sauce au jus  	Poisson frais MSC Sauce provençale  
Brocolis persillés  	Yaourt aromatisé		Butternut poêlé  	Riz BIO jaune  
Saint Nectaire AOP 	Crêpe au chocolat		Cotentin	Suisse sucré
Fruit de saison			Fruit de saison	Clafoutis pomme et poire 

# Menus du 26 au 30 janvier

**Légende :**



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS

PRODUIT  
BIO

PRODUIT  
LABELLISÉ

PRODUIT  
RÉGIONAL

PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 26 janvier

Crêpe au fromage

Sauté de porc LR  
Sauce tex mex



Chou fleur



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mardi 27 janvier

Salade de perles  
à la coriandre



Beignet de calamars  
Citron

Epinards BIO béchamel



Gouda BIO



Crème dessert vanille

Mercredi 28 janvier

Jeudi 29 janvier

Cake olive emmental  
du chef



Curry doux de légumes  
et pois chiches



Boulgour BIO



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison

Vendredi 30 janvier

Pasta party !

Salade verte, croûtons,  
à la ciboulette



Bolognaise de boeuf BIO



Fusilli BIO



Emmental BIO râpé



Roulé à la crème pâtissière  
du chef



# Menus du 2 au 6 février

**Légende :**



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



Lundi 2 février

Salade de pépinettes aux aromates



Sauté de dinde  
Sauce crème



Haricots verts BIO à l'ail



Mimolette

Flan nappé caramel

Mardi 3 février

**La fête des crêpes !**

Velouté de butternut



Saucisse de porc CE2 et galette de blé noir



Pommes de terre cubes rissolées

Emmental râpé BIO



Crêpe au chocolat



Mercredi 4 février

Jeudi 5 février

Pizza au fromage



Pavé de merlu MSC au four



Petits pois BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Vendredi 6 février

Carottes râpées vinaigrette au persil



Gratin Camarguais au riz BIO et à l'égrainé végétal régional



Cantal AOP



Compote fraîche pomme BIO poire et vanille

