



























	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
LUNDI	 <b>Repas végétarien</b> Soupe de légumes Haricots-rouges à la Mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop		Salade de betteraves Pennes Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison		Coleslaw Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse <b>Crumble poires-spéculoos</b>		 <b>Repas végétarien</b> Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Emmental Fruit frais de saison	
MARDI	Batavia-maïs-graines de courges Calamar à la romaine Chou fleur doré Petit-cotentin Liégeois		Potage maïs-patates douces  Boeuf Goulasch Haricots-verts Coulommiers Riz au lait		 <b>Repas végétarien</b> Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mêlée Mimolette Flan au caramel		Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Saint Paulin Yaourt à la vanille	
JEUDI	Tourin à la tomate  <b>Sauté de porc aux poires</b> Pommes rissolées Mimolette Oranges		 <b>Repas végétarien</b> Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Edam Fromage blanc au miel		Mousse de foie et son toast  Riz à la cantonnaise (lardons, pois, œuf, légumes) Brie Fruit frais de saison		 <b>L'Alsace</b> Soupe Alsacienne Flammenkuche Salade mêlée  Munster Moelleux pommes-cannelle	
VENDREDI	Carottes râpées Poulet rôti Petits-pois à la française Emmental Galette des rois		Chou chinois sauce blanche Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison		 Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé <b>Purée de céleri &amp; poires</b> Gouda Yaourt nature sucré		Carottes râpées Poisson du jour au gingembre Ecrasé de patates douces Petit cotentin Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"  
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



**Le produit du mois**

