

Menus du 5 au 9 janvier

Légende :



Lundi 5 janvier

Chou fleur et sauce façon cocktail



Sauté de porc LR (Omelette BIO nature)



Sauce marengo



Boulgour



Tomme noire IGP



Fruit de saison

Mardi 6 janvier

Salade de pommes de terre à l'échalote



Paupiette au veau (Beignet de calamars)

Sauce aux olives



Petits pois BIO



Mercredi 7 janvier

Velouté de butternut



Haut de cuisse de poulet (Filet de cabillaud MSC)



Sauce ketchup cuisiné



Rosti de pommes de terre

Jeudi 8 janvier

Salade iceberg, croûtons et sauce Caesar



Coquillettes BIO aux légumes et au fromage



Vendredi 9 janvier

Salami et cornichon (Tarte au fromage)

Poisson du jour MSC (Falafels)

Sauce au romarin



Riz BIO



Brie

Crème dessert chocolat

Menus du 12 au 16 janvier

Légende :



Lundi 12 janvier

Taboulé Estival
et vinaigrette



Sauté de dinde
(Filet de hoki MSC)



Sauce à l'indienne



Courgettes persillées



Coulommiers

Fruit de saison

Mardi 13 janvier

Betteraves à la framboise



Jambon blanc LR
(Saucisse végétale
façon chipolatas)



Purée de pommes de terre
et patate douce



Fromage blanc sucré

Pomme au four
caramélisée

Mercredi 14 janvier

CAP SUR L'ASIE

Nems de volaille
(Nems de légumes)



Riz BIO cantonnais
(petits pois, champignons,
omelette)



Compote pomme
banane BIO



Jeudi 15 janvier

Lentilles BIO à l'échalote



Poisson blanc meunière



MSC Citron
(Omelette BIO nature)



Carottes vapeur



Verre de lait



Gâteau à la vanille du chef



Vendredi 16 janvier

Potage de légumes



Pastachiches
Sauce arrabiata



Cantal AOP



Flan nappé caramel

Colorie ce joli dragon

