

Lundi 06 Janvier	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10	Informations
Potage Dubarry Boulettes de Bœuf Aigre Doux Haricots Beurre Montcadi Galette des Rois	Endives et Mais en salade Aiguillette de Poulet Riz Comté Clémentines	Duo de Saucissons Cabillaud Beurre Blanc Gratin aux 2 Choux* Vache Qui Rit Semoule Caramel	Betteraves Mimosa Blanquette de Veau Pommes de Terre Vapeur Camembert Poire	
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	
Carottes Rappées Margarita Maison Salade Verte Edam Banane	Potage Cultivateur Mijoté de Bœuf Haricots Verts Fromage Blanc Muffins Maison	Macédoine au Thon Roti de Porc au Miel Coquillettes Brie Orange	Feuilleté Hot Dog Emincé de Dinde au Curry Petits Pois Carottes Tomme Grise Pommes	
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24	
Soupe à la Courgette Paupiettes de Veau Blé à la Sauce tomate Mimolette Pomme	Radis Noir Truffade à notre façon Salade Verte Yaourt Nature Pâte de Fruits	Salade de Perles et Surimi Sauté de Poulet à la Thaï Carottes Vichy Tartare Kiwi	Pâté de Campagne Dos de Colin Beurre Citronné Gratin de Brocolis Salade de Fruits Petits Gâteaux	*Choux Fleurs et Romanesco Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur Végétariens Pêches Durable Locaux BIO
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31	N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements. Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.
Croisillon de Légumes Omelette au Fromage Petits Pois Yaourt aux Fruits	Céleri Rémoulade Aiguillettes de Canard Purée Crécy Gouda Poire	Salade de Lentilles Emincé de Bœuf Tex Mex Haricots Plats Cantal Compote Pomme /Banane	Soupe Poireaux/Pdt Moules Frites Clémentines	