

LUNDI 21-janv.	LUNDI 28-janv.	LUNDI 4-févr.	LUNDI 11-févr.	LUNDI 18-févr.
<p>Macédoine mayonnaise Médailon de merlu à la provençale Riz pilaf Edam Compote de pommes</p>	<p>Endives vinaigrette Pavé de colin sauce dieppoise Pâtes papillon Ile flottante Biscuit</p>	<p><b>Chandeleur</b> Laitue aux raisins secs Omelette nature Torti couleur et ratatouille Fromage blanc aromatisé Crêpe sauce chocolat</p>	<p>Frisée aux croûtons Hachis Parmentier &lt;&lt;&lt;&lt;&gt;&gt;&gt;&gt; Vache qui rit Mousse au chocolat</p>	<p>Thon mayonnaise sur toast grillé Rôti de veau et jus de romarin Lentilles Chèvre bâchette Pomme rouge "BIO"</p>
MARDI 22-janv.	MARDI 29-janv.	MARDI 5-févr.	MARDI 12-févr.	MARDI 19-févr.
<p>Menu végétarien Carottes râpées vinaigrette Steak de quinoa &amp; boulgour Haricots verts persillés Cantal Cocktail de fruits au sirop / biscuit</p>	<p>Choux-rouges et céleri rave vinaigrette Wings de poulet Poêlée de légumes maison Emmental Compote de poires</p>	<p>Coleslaw Escalope de dinde à la crème Purée de pommes de terre courgettes Pomme rouge "BIO"</p>	<p>Radis rose Epaule d'agneau au jus Poêlée champêtre Saint Paulin Eclair chocolat</p>	<p>Consommé de légumes au vermicelle Médailon de merlu beurre blanc Haricots beurrés persillés kiri Banane</p>
MERCREDI 23-janv.	MERCREDI 30-janv.	MERCREDI 6-févr.	MERCREDI 13-févr.	MERCREDI 20-févr.
<p>Salade mêlée, vinaigrette balsamique Roti de dinde au jus Purée de pois cassés Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Rillettes de sardines Couscous boulettes d'agneau &amp; merguez douce Légumes &amp; sa semoule Yaourt aux fruits mixés "BIO" Orange</p>	<p>Concombre à la grecque Cubes de poissons, sauce armoricaine Polenta crémeuse Compote de fruits</p>	<p>Salade Marco Polo Œufs brouillés Macaronis (fromage râpé) Poire</p>	<p>Salade mêlée, vinaigrette balsamique Poulet basquaise Riz créole Saint nectaire Compote de poires</p>
JEUDI 24-janv.	JEUDI 31-janv.	JEUDI 7-févr.	JEUDI 14-févr.	JEUDI 21-févr.
<p>Consommé de légumes au vermicelle Boul bœuf au jus Chou-fleur béchamel Petit suisse nature Poire</p>	<p>Menu végétarien Chou doux râpé &amp; maïs Boulettes sarrasin lentilles Carottes sautées Camembert Beignets à la pomme</p>	<p>Roulé au fromage Sauté de veau aux champignons Légumes vapeur Yaourt aux fruits mixés Clémentine</p>	<p>Endives vinaigrette Moules marinières Potatoes Rondelé Compote pomme/banane</p>	<p>Repas à thème Soumous au cumin &amp; ses gressins aux sésames Lasagnes aux épinards &amp; chèvre &lt;&lt;&lt;&lt;&gt;&gt;&gt;&gt; Cake aux carottes &amp; sa boule de glace</p>
VENDREDI 25-janv.	VENDREDI 1-févr.	VENDREDI 8-févr.	VENDREDI 15-févr.	VENDREDI 22-févr.
<p>Betteraves cuites à l'orange Rôti de porc au caramel Nouilles chinoise Leerdammer Pomme rouge "BIO"</p>	<p>Consommé de légumes alphabet Bœuf bourguignon Pommes vapeur Fondu carré Ananas</p>	<p>Potage de légumes de saison Spaghettis sauce carbonara (fromage rapé) Salade de fruits frais</p>	<p>Potage Parmentier Lapin sauce chasseur Carottes à la parisienne Mimolette Ananas</p>	<p>Menu végétarien Taboulé Falafel sauce aurore Courgettes sautées et pommes de terre Comté Clémentine</p>

Le plan alimentaire est validé par une diététicienne.

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

\* Tous les légumes et féculents sont additionnés de beurre (LA). Ils seront servis nature, ou avec de l'huile d'olive pour les enfants allergiques

\* Les sauces qui accompagnent les plats sont proposées à part

\* Tous nos potages sont cuisinés à base de légumes frais

\* Nos vinaigrettes sont fabriquées à base d'huile de tournesol, d'olives ou de colza, de la moutarde (MO) et du vinaigre de vin.



Issus de l'agriculture biologique.



produit de saison



Plats sans protéine animale



Filière Bleu Blanc Cœur



Viande bovine française et régionale

