

SEM 1	Lundi 07 Janvier	Mardi 08 Janvier	Jeudi 10 Janvier	Vendredi 11 Janvier
	Soupe de Légumes (oignons, poireaux, rutabaga, navet, céleri)	Pomelo	Soupe à l'Oignon & Emmental Râpé	Salade de Pâte Torticolore & Mimolette
	Omelette Parmentière au Comté	Coquille de Poisson	Petit Salé aux Lentilles	Blanquette de Veau
		Poêlée de Chou-fleur & Carotte à la Tomate		Chou Romanesco
		Verre de Lait		
	Fruit de Saison	Galette des Rois	Clémentine	Fruit de saison
Goûter	Pain Compote & Lait	Fromage Blanc, Banane & Eau	Roulé Chocolat & Lait	Pain Beurre & Lait
SEM 2	Lundi 14 Janvier	Mardi 15 Janvier	Jeudi 17 Janvier	Vendredi 18 Janvier
	Carotte Râpée	Céleri Rémoulade Sauce Suisse	Crème de Choux-Fleurs	Duo de Haricots-verts & Haricots-beurre
	Andouille	Moules - Frites	Rougaille Saucisse (riz, carotte, oignons, sauce tomate)	Poulet Rôti
	Purée de Pomme de Terre			Poêlée de Légumes à la Tomate (carotte, grain de blé)
			Brie	Comté
	Yaourt Nature	Flan Vanille	Fruit de Saison	Fruit de Saison
Goûter	Pain Fromage & Jus de Fruit	Gâteau au yaourt & Lait	Pain Chocolat & Lait	Pain, confiture & Lait

Les menus sont élaborés avec 30% de produits d'origine biologique.
Tous les 15 jours, le pain servi, est élaboré à partir de farine biologique.
Les menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

SEM 3	Lundi 21 Janvier Menu Rouge	Mardi 22 Janvier	Jeudi 24 Janvier	Vendredi 25 Janvier
	Râpé de Choux-Rouge à la Pomme	Croûte au Fromage	Soupe de Potiron à la Vache qui Rit	Carotte Râpée
	Spaghetti Bolognaise	Thon au Curry	Couscous au Poulet (semoule de couscous, céleri branche, navet, carotte, oignon, tomate)	Rôti de Porc
		Haricots Verts		Gratin de Chou-fleur
	Fromage Blanc au Fruit Rouge	Fruit de saison	Fruit de Saison	Gâteau au yaourt
Goûter	Pain Compote & Lait	Yaourt à la Fraise, Galette au Chocolat & Eau	Pain Chocolat & Lait	Pain Beurre & Lait
SEM 4	Lundi 28 Janvier	Mardi 29 Janvier	Jeudi 31 Janvier	Vendredi 01 Février
	Betterave Rouge en dés & Pomme	Soupe de Légumes (carotte, oignons, poireaux, rutabaga, navet, céleri)	Salade Fromagère au Comté	Salade Coleslow (chou, carotte, mayonnaise / fromage blanc)
	Rôti de Veau	Omelette	Filet de Poisson vapeur Sauce tomate	Sauté de Joints de Porc
	Flageolets	Petits Pois à l'Étuvée	Céréales Gourmandes (riz, blé, flocon d'avoine, orge)	Pomme de terre
		Verre de Lait		
	Crème au Caramel	Fruit de Saison	Compote de Pomme	Yaourt Vanille
Goûter	Pain, Fromage & Jus de Fruit	Yaourt Nature, Banane & Eau	Pain Confiture & Lait	Crêpes & jus de fruit

Les menus sont élaborés avec 30% de produits d'origine biologique.
Tous les 15 jours, le pain servi, est élaboré à partir de farine biologique.
Les menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

SEM 5	Lundi 04 Février	Mardi 05 Février	Jeudi 07 Février	Vendredi 08 Février
	Tarte à l'Épinard & Mozzarella	Soupe Chinoise : Carotte, Chou, Oignon, Ail, Coriandre, Gingembre.	Salade & Pomme Rouge	Bouillon de Bœuf - Vermicelle
	Filet de Poisson vapeur	Riz Cantonais (riz, jambon, omelette, oignons, champignons & petits pois)	Chili con Carne (haricots rouges, oignon, tomate, bœuf & paprika)	Sauté de Dinde au Cidre
	Chou Romanesco			Carottes au Jus
				Vache Qui Rit
	Fruit de Saison	Crème dessert Noix de coco / Mangue	Fromage Blanc Vanille	Banane
	Pain Chocolat & Lait	Pain Confiture & Lait	Pain Fromage & Eau	Gâteau au Chocolat & Lait

Les menus sont élaborés avec 30% de produits d'origine biologique.
Tous les 15 jours, le pain servi, est élaboré à partir de farine biologique.
Les menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.