



	<i>Lundi</i> <i>8 janvier 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>9 janvier 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>10 janvier 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>12 janvier 2018</i>
Entrée	Macédoine de légumes vinaigrette	Choux blanc maïs (éléments séparés)	Salade Pdt haricots verts (éléments séparés)	Carottes râpées
Plat principal	Escalope de dinde mariné	Steak haché	Rôti de porc au jus	Poulet basquaise
Garniture	Purée de pois cassé	Frites	Brocolis	Haricot beurre
Produit Laitier	Saint Nectaire	Yaourt nature sucré	Fromage blanc	Crème Anglaise
Dessert	Fruits de saison*	Madeleine	Fruits de saison*	Galette des rois
				Riz pilaf
				Pavé de lieu sauce citron*
				Brie
				Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> <i>15 janvier 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>16 janvier 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>17 janvier 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>18 janvier 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>19 janvier 2018</i>
Entrée	Betterave vinaigrette	Taboulé	Pizza royale	Paté de foie	Salade blé aux légumes (éléments séparés)
Plat principal	Paupiette de veau au champignons	Sauté de porc aux épices	Aiguillette de poulet au bleu	Pavé de hoki crème *	Carbonade de bœuf
Garniture	Céleri braisé et pdt	Carottes rondelle	Brunoise de légumes	Pommes vapeur persillées	Haricots vert
Produit Laitier	Gouda	Tomme blanche		Tomme grise	Camembert
Dessert	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Yaourt aux fruits	Fruits de saison*	Compote de pomme

	<i>Lundi</i> <i>22 janvier 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>23 janvier 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>24 janvier 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>25 janvier 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>26 janvier 2018</i>
Entrée	Radis beurre		Pomelos	Tarte aux fromages	Velouté de poireaux
Plat principal	Couscous poulet/merquez	Lasagne bolognaise	Tournedos de dinde aux oignons	Pot au feu	Pâte aux thon*
Garniture	(semoule 60%/légumes40%)	Salade verte	Pdt Rissolée	(Joue de bœuf)	
Produit Laitier	Crème vanille	Emmental	Port salut		Vache qui rit
Dessert	Sablé de Retz	Fruits de saison*	Compote de pêche	Fruits de saison*	Fruits de saison*



	<i>Lundi</i> <i>29 janvier 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>30 janvier 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>31 janvier 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>1 février 2018</i>	
Entrée	Carottes râpée	Salade piemontaise	Céleri rémoulade	Potage crécy	Endives aux noix (éléments séparés)
Plat principal	Chipolatas de volaille herbes	Poisson panée	Emincé de bœuf aux herbes	Hachis parmentier de canard	Rôti de dinde aux pêches
Garniture	lentilles	Gratin de chou fleur	Pâtes au beurre	Salade verte	Epinars à la crème
Produit Laitier	Crème Anglaise	Emmental	Camembert		Saint Paulin
Dessert	Clafoutis poire	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Pot de crème praliné	Crêpes sucrés



* Notre atelier de production utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, graines de sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

