

LUNDI






MARDI

MERCREDI






JEUDI

VENDREDI




Du 6 au 10
janvier 2020

Betteraves vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Surimi mayonnaise	Potage de légumes	Carottes râpées
 Steak haché	 Blanquette de dinde	 Rôti de porc	 Filet de poulet	Pavé de lieu*
Haricots verts	Semoule	Brocolis	Pommes de terre vapeur et courgettes	Riz pilaf
 Camembert	Liégeois chocolat	Entremet vanille	Crème anglaise	Gouda
Fruits de saison*	Petit moelleux nature	Fruits de saison*	Galette des rois	Fruits de saison*

Du 13 au 17
janvier 2020

Œuf mayonnaise	Taboulé oriental	Salade coleslaw	Paté de foie cornichons	Endives aux noix
 Gratin de poireaux, pommes de terre et lardons	 Sauté de porc	 Emincé de bœuf	Brandade de poisson*	 Bolognaise
 Yaourt aromatisé	Epinards à la crème	Blé aux petits légumes	Salade verte	Coquillettes
Gaufrette vanille	Mimolette	Bodiche Vendéenne	Brebis crème	Emmental
	Fruits de saison*	Yaourt aromatisé	Compote de pommes cassis	Fruits de saison*

Du 20 au 24
janvier 2020

Tarte au fromage	Blanc de dinde	Céleri rémoulade tomate	Salade de pâtes petits pois maïs	Potage de légumes
 Filet de poulet	Pavé de hoki*	 Jambon grillé	Omelette	 Hachis parmentier
Jeunes carottes	Salsifis	Lingots de Vendée	Salade et noix	Salade verte
Vache qui rit	Maasdam	Pot de crème chocolat	Tomme grise	Yaourt nature sucré
Fruits de saison*	Beignet abricot	Madeleine	Fruits de saison* (banane)	

Du 27 au 31
janvier 2020

Pomelos	Carottes râpées	Betteraves mimosa	Macédoine légumes mayonnaise	Salade de mâche croutons
 Emincé de bœuf	 Poulet rôti	Paupiette de veau	Poisson pané	 Steak haché
Haricots beurre	Frites	Pâtes torsade	Mousseline navets carottes	Gratin de choux fleur
Saint paulin	Camembert	Comté	Brie	Emmental râpé
Mousse au chocolat	 Fruits de saison*	Fruits de saison*	Riz au lait à l'orange	Poire au chocolat

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
------------------------	-------------------------


Viandes françaises


Produit issu de l'agriculture Biologique

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

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)