

	Du 3 au 7 Janvier	qualité	Du 10 au 14 Janvier	qualité	Du 17 au 21 Janvier	qualité	Du 24 au 28 Janvier	qualité
LUNDI	Soupe tomates vermicelles Filet de poulet à la crème Carottes aux épices Vache Picon "Galette des Rois"	 	Coleslaw Longe de porc au thym Petit-pois à la Française Brie Yaourt "Le Péchalou" <i>Laiterie de Dordogne</i>	 	 Repas végétarien Œuf dur mimosa Tajine de légumes aux fruits Semoule dorée Cantal Mousse au chocolat	 	Carottes râpées Chipolatas Lentilles paysannes Edam Fruit frais de saison	
Goûter	<i>Pain + confiture + yaourt</i>		<i>Gâteau marbré + lait</i>		<i>Yaourt aromatisé + fruit frais</i>		<i>Pain + pâte à tartiner + lait</i>	
MARDI	 Repas végétarien Betteraves vinaigrette Riz à la mexicaine Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	 	Salade mêlée aux croûtons Poisson du jour aux agrumes Blé pilaf Gouda Salade de fruits frais	 	Velouté de poireaux Rôti de bœuf Purée de patates douces Bûche lait mélange Fruits frais de saison	 	 Repas végétarien Salade de pois-chiches Lasagnes aux légumes-ricotta Salade verte Brie Ile flottante	
Goûter	<i>Flan chocolat + pain au lait</i>		<i>Gâteau du chef + yaourt</i>		<i>Pain + chocolat noir + lait</i>		<i>Petit-Lu + fruit frais</i>	
MERCREDI	Chou blanc raisins curry Sauté de volaille à la moutarde Haricots plats Assortiments de fromages Tarte aux pommes	 	Potage de légumes Paupiette de veau chasseur Légumes du marché Assortiments de fromages Fromage blanc aux framboises	 	Céleri rave aux pommes Gnocchis sauce carbonara Assortiments de fromages Salade d'oranges à la cannelle	 	Betteraves mimosa Steak haché Frites Assortiments de fromages Petit pot de crème	
Goûter	<i>Pain + chocolat + fruit frais</i>		<i>Pain au lait + lait chocolaté</i>		<i>Gâteau du chef + compote</i>		<i>Brioche + lait aromatisé</i>	
JEUDI	Batavia au maïs Bœuf bourguignon Coquillettes Camembert Flan à la vanille	 	 Repas végétarien Carottes râpées au citron Tarte au cheddar Salade verte Tomme blanche Pâtisserie du chef	 	LES BRONZÉS font du Ski		Velouté de butternut Bœuf au paprika Boullgour Saint Nectaire Fruit frais de saison	
Goûter	<i>Gâteau du chef + lait aromatisé</i>		<i>Yaourt + fruit frais</i>		<i>Fruit frais + brioche</i>		<i>Langue de chat + compote</i>	
VENDREDI	Potage de légumes Lamelles d'encornets au chorizo Purée de brocolis Comté Fruit frais de saison	 	Salade fromagère Sauté de veau aux olives Pommes vapeur Coulommiers Fruit frais de saison	 	Endives et mâche aux pommes Poisson du jour au lait de coco Riz basmati Camembert Yaourt YEO Vanille	 	Terrine de campagne Poisson du jour au curry Gratin de chou-fleur Petit-suisse Pâtisserie du chef	
Goûter	<i>Cigarette Russe + compote</i>		<i>Pain d'épices + yaourt</i>		<i>Barre Bretonne + flan vanille</i>		<i>Pain + confiture + fruit frais</i>	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge

