

Lundi 4 Janvier	Mardi 5 Janvier	Mercredi 6 Janvier	Jeudi 7 Janvier	Vendredi 8 Janvier	Samedi 9 Janvier	Dimanche 10 Janvier
Betteraves vinaigrette	Sardines à l'huile	Carottes râpées	Pamplemousse	Cœur de palmier	Macédoine vinaigrette	Champignons à la grecque
Poulet rôti	Raviolis potirons - emmental	Boulettes de bœuf sauce tandoori	Emincé de bœuf à l'indienne	Filet de colin à l'aneth	Steak haché de porc au jus	Rôti de veau
Pommes de terre à l'anglaise	sauce tomate	Polenta	Purée de légumes	 Riz aux oignons	Fondue de poireaux	Flageolets
Brocolis à l'huile d'olives	Potirons	Petits pois	Boulgour	Panais à la milanaise	Macaronis	Céleris braisés
Emmental	Philadelphia	Gouda	Cotentin	Camembert	Saint Paulin	Roulé aux herbes
Fruit de saison	Fromage blanc nature	Purée de fruits	Petits suisses natures	Fruit de saison	Faisselle	Purée de fruits
Velouté d'épinards	Soupe à l'oignons	Potage de poireaux et pommes de terre	Soupe de navets	Velouté de blettes	Velouté de potirons	Potage de laitue
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Lundi 11 Janvier	Mardi 12 Janvier	Mercredi 13 Janvier	Jeudi 14 Janvier	Vendredi 15 Janvier	Samedi 16 Janvier	Dimanche 17 Janvier
Choux rouge	Salade verte	Pamplemousse	Salade de haricots verts	Carottes râpées	Endives vinaigrette	Betteraves
Œufs durs	Tajine de bœuf	Parmentier	Saumonette sauce crème	Filet de hoki sauce basilic	Poulet sauce normande	Merlu sauce aurore
Moulinés d'épinards	Semoule	de bœuf à la purée de carottes	Pommes d'été	Flan de potiron	Brocolis à l'huile d'olives	 Riz
Polenta	Topinambours normand		Choux fleur à la crème	Blé	Gnocchis	Salsifis braisés
Tartare	Tomme blanche	Brie	Yaourt nature	Vache picon	Rondelé aux noix	Bleu
Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Fromage blanc nature	Purée de fruits
Potage de légumes	Velouté de brocolis	Potage de julienne de légumes	Velouté dubarry	Velouté de petits pois	Potage de céleris	Soupe de poisson
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Faisselle



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 18 Janvier	Mardi 19 Janvier	Mercredi 20 Janvier	Jeudi 21 Janvier	Vendredi 22 Janvier	Samedi 23 Janvier	Dimanche 24 Janvier
Mélange farandole	Céleris râpés	Betteraves	Poireaux mimosa	Kouki	Salade verte	Pamplemousse
Blanquette de colin	Rôti de dinde	Emincé de bœuf à la parisienne	Axoia de canard	Merlu sauce provençale	Omelette Maison	Colombo de colin
Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Riz	Gnocchis	Coquillettes	Haricots romano	Haricots blancs
Panais à la milanaise	Polenta	Brocolis persillés	Petits pois	Poêlée de légumes	Pommes de terre boulangère	Navets braisés
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda	Bonbel	Emmental	Pavé demi sel	Saint Nectaire
Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Faisselle	Purée de fruits	Petits suisses natures	Purée de fruits
Potage de julienne de légumes	Potage de légumes	Velouté de potirons	Potage de légumes	Velouté d'épinards	Soupe au chou	Velouté de champignons
Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures
Lundi 25 Janvier	Mardi 26 Janvier	Mercredi 27 Janvier	Jeudi 28 Janvier	Vendredi 29 Janvier	Samedi 30 Janvier	Dimanche 31 Janvier
Betteraves	Carottes râpées	Feuilles d'épinards en salade	Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs)	Velouté de panais	Endives vinaigrette	Fonds d'artichauts
Jambon blanc	Tortis	Colin à l'échalote	Emincé de veau financière	Couscous de merlu et ses légumes	Côte de porc	Paleron de bœuf sauce poivre
Choux fleur mornay	à la bolognaise	Gratin de poireaux et pommes de terre	Purée de potirons		Gratin dauphinois	Champignons persillés
Purée de patates douces	Mouliné d'épinards				Choux de Bruxelles	Gnocchis
Mimolette	Saint morêt	Saint Paulin	Camembert	Edam	Carré président	Tomme blanche
Fruit de saison	Compote	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Faisselle
Potage de légumes	Velouté de petits pois	Soupe à l'oignons	Velouté de brocolis	Potage de légumes	Potage de julienne de légumes	Velouté de laitue
Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Faisselle	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.