






MENUS DU 03 JANVIER AU 04 FEVRIER

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 03 au 07 janvier	Fillet de colin sauce beurre blanc Semoule Petits-suissees natures Compote pommes ananas	Œuf dur mayonnaise Pasta sauce tomate aux légumes Choix entre 2 fromages Gaufre	Salade verte fromagère Jambon blanc et cornichon Petits pois et carottes Galette des rois	Carottes râpées vinaigrette Omelette Pâtes papillons Yaourt nature sucré 
Du 10 au 14 janvier	Cuisse de poulet rôtie Haricots verts  Assortiment de fromage BIO Fruits de saison	Croq blé épinard fromage Pommes vapeurs Yaourt nature sucré Compote pomme banane	Salami Bœuf bourguignon Tortis Flan nappé caramel	Salade verte aux croûtons Filet de colin meunière Purée de potiron Fromage blanc sucré
Du 17 au 21 janvier	Salade western Filet de colin Ratatouille Liégeois à la vanille	Filet de poulet a l'estragon Riz créole Assortiment de fromage BIO Purée de pommes 	Tajine de légumes Semoule Assortiment de laitages Far breton	Hachis Parmentier Salade verte Petits-suissees natures Fruit de saison
Du 24 au 28 janvier	Boulettes au bœuf sauce tomate Haricots verts  Assortiment de fromage BIO Crème dessert à la vanille	Mélange de lentilles corail et riz *** Mousse chocolat au lait Gaufrette	Paupiette de veau sauce chasseur Frites Assortiment de laitages Fruits à la croque	Salade verte au jambon et maïs Colin pané et citron Gratin de chou-fleur Gâteau roulé au chocolat
Du 31 au 04 février	Chipolatas grillées  Petits pois cuisinés Assortiment de fromage BIO Fruit de saison	Blé sauce napolitaine *** Petits-suissees natures Cookies	Salami Cousous de poisson Semoule Crêpe	Lasagnes bolognaise Salade verte Compote de pomme framboises Madelaine