



JANVIER 2018

Menus



RESTAURANT

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Férié	Pamplemousse Steak haché Pâtes au gruyère Chèvre Mousse au chocolat	Carottes râpées Rissollette de porc Haricots blancs à la tomate Emmental Yaourt vanille BIO	Betteraves Escalope à la crème Boulgour BIO aux légumes Boursin Poire BIO	Œuf mimosa Colin sauce oseille Riz Lait BIO Maison enneigée

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Orange BIO Emincés de boeuf Haricots verts Lait Galette des rois	Pâté cornichon Œuf sauce dugléré Choux fleurs BIO gratinés Banane	Potage de légumes Merguez potatoes Saint Paulin Poire	Méli-mélo Sauté d'agneau Boulgour aux légumes Camembert BIO Clémentine	Betteraves Lasagnes au thon Yaourt nature Kiwi BIO

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Céleri carottes rémoulade Pâtes BIO bolognaise Yaourt vanille BIO	orange Blanquette de veau Riz aux légumes Vache qui rit Compote	Salade de blé BIO Hoki pané Épinards Brie Poire BIO	Salade de lentilles Chipolatas Purée de potiron Lait Gaufre	Taboulé Omelette Jardinière de légumes Gouda Kiwi

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade de maïs Calamars à la romaine Haricots à la toscane Mimolette Pomme BIO	Orange BIO Bœuf bourguignon Pommes de terre BIO Carottes Chèvre Salade de fruits	Salade verte Couscous agneau Yaourt BIO Banane	Carottes râpées Chili con carne Emmental Compote BIO	Betteraves Colin à la dieppoise Pâtes Boursin Clémentine

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31
Céleri rémoulade Cordon bleu Petits pois BIO Bûche du Pilât Poire BIO	Salade mêlée Emincés de dinde Riz cantonais Lait BIO Ananas	Salade verte Merguez Haricots blancs à la tomate Yaourt aux fruits

Origines des viandes : France et U.E



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.