



Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier	Mercredi 8 Janvier	jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Pommes de terre</p> <p>Nuggets de blé et ketchup</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)</p> <p>Yaourt aromatisé Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Sauté de bœuf LR sauce orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices)</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Merlu sauce curry</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Soupe de potiron lentilles, carottes</p> <p>Poulet</p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais petit louis</p> <p>Fruit</p>	<p>Endives Bio et oignons frits</p> <p>Jambon blanc LR</p> <p>Beignets de légumes</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier</p> <p>Galette des rois aux pommes</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier = LES AGRUMES	Vendredi 17 Janvier
<p>Potage de légumes</p> <p>Penne pesto et cantal râpé</p> <p>Yaourt nature Bio et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Houmous de pois chiches</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Soupe de carottes et pommes de terre</p> <p>Rôti de bœuf LR sauce au thym</p> <p>Riz bio</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Bio vinaigrette aux agrumes et topping noix de cajou</p> <p>Sauté de dinde LR sauce agrumes cantadou potiron</p> <p>Carottes bâtonnets au jus</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Cake mandarine et cacao (œuf et lait Bio)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Chocolats et ketchup</p> <p>PDT quartiers avec peau Edam</p> <p>Smoothie poire pomme ananas</p>
Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Salade bio et betteraves vinaigrette</p> <p>Colin sauce aux épices douces</p> <p>Farfalles</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Compote pommes bananes de Virginie</p>	<p>Soupe dubarry (chou fleur et pomme de terre)</p> <p>Sauté de porc LR sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Pizza</p> <p>Salade verte</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Petit pois mijotés</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Omelette aux courgettes (œufs bio)</p> <p>Macaronis</p> <p>Yaourt nature Bio et sucre</p> <p>Gâteau haricots blancs et myrtilles</p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Potage de légumes</p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Colin Alaska pané et ketchup</p> <p>Riz bio</p> <p>Coulommiers</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Soupe de légumes variés</p> <p>Sauté de dinde LR sauce paprika persil</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Yaourt nature Bio et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betterave sauce façon Voronoff (crème moutarde)</p> <p>Torsades sauce lentilles vertes tomate et graines de courge (pâtes bio)</p> <p>Fromage frais saint Morêt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Rôti de porc LR au jus</p> <p>Brocoli, chou fleur et PDT sce blanche à l'emmental</p> <p>Mimolette</p> <p>Salade de fruits frais</p>



Agriculture biologique



Produit Français



Produit de la mer durable



Label Rouge



Végétarien



Œuf de ponte élevé en plein air



Appellation d'origine protégée

