

Déjeuner

	LUNDI 06/01	MARDI 07/01	MERCREDI 08/01	JEUDI 09/01	VENDREDI 10/01
Entrée	Carotte rapée ail	Salade d'endives vinaigrette Pate de campagne et cornichons	Celeri remoulade graine moutarde	Macedoine mayonnaise	Œufs écales mayonnaise
Plat	Steak hache	Omelette au fromage	Escalope de dinde viennoise	Blanquette de veau	Coeur de filet de merlu bic
Garniture	Purée de blettes et de pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Petits pois à l'étuvée	Riz creole bio	Carottes persillées
Fromage	Yaourt sucre	Fromage à tartiner	Mimolette	Saint nectaire	Fournols
Dessert	Fruit de saison	Fromage frais aux fruits	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Galette frangipane

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Déjeuner

	LUNDI 13/01	MARDI 14/01	MERCREDI 15/01	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
Entrée	Taboule	Betterave vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terre échalotes	Salade de carottes	Crepe aux champignons
Plat	Saute porc sauce charcutière	Blanquette de dinde	Saute de bœuf	Chipolatas aux oignons	Dos de colin bonne femme
Garniture	Haricot beurre au beurre	Pates au beurre	Chou fleur	Purée	Riz au beurre
Fromage	Buche de fromage	Bleu	Fromage a tartiner	Fournols	Pyrenee
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Tarte grillée pomme	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Déjeuner

	LUNDI 20/01	MARDI 21/01	MERCREDI 22/01	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01
Entrée	Rosette et cornichons	Salade mexicaine	Crepe aux champignons	Salade de pommes de terre emmental	Carottes râpées aux raisins
Plat	Saute de bœuf miroton	Cuisse de poulet façon charcutière	Dos de colin sauce crevettes	Boules de bœuf sauce forestière	Pane de colin d'alaska
Garniture	Haricots plats au beurre	Polenta cremeuse	Riz pilaf	Jardiniere legumes au beurre	Semoule parfumee au beurre
Fromage	Fromage blanc sucre	Yaourt sucre	Fromage a tartiner	Fromage a tartiner	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Crumble aux pommes	Fruit de saison	Fian au chocolat	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Déjeuner

	LUNDI 27/01	MARDI 28/01	MERCREDI 29/01	JEUDI 30/01	VENDREDI 31/01
Entrée	Quiche lorraine	Salade chinoise	Mousse de canard et cornichons	Taboule	Betteraves et mais a la vinaigrette
Plat	Dos de merlu aux herbes	Saute de poulet sauce soja	Roti de porc sauce moutarde	Bourguignon de bœuf	Dos de colin bonne femme
Garniture	Ratatouille	Riz basmati	Chou fleur au beurre	Carotte a la creme	Linguine au beurre
Fromage	Yaourt sucre	Brie	Fromage a tartiner	Camembert	Fromage a tartiner
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Litchis au sirop	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Paris brest praline

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Déjeuner

	LUNDI 03/02	MARDI 04/02	MERCREDI 05/02	JEUDI 06/02	VENDREDI 07/02
Entrée	Crepe fromage	Pate de campagne et cornichons	Surimi a la mayonnaise	Coleslaw	Oeufs durs sauce cocktail
Plat	Petit sale	Cœur de filet de merlu blanc	Escalope de dinde sce moutarde	Chili con carne	Pane de colin d'alaska
Garniture	Lentilles	Brocolis aux amandes	Petits pois a l'étuvée	Riz creole	Pates au beurre
Fromage	Yaourt sucre	Fromage a tartiner	Fromage a tartiner	Emmental	Pyrenees
Dessert	Fruit de saison	Creme dessert caramel	Fromage frais aux fruits	Brownie chocolat et creme anglaise	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Déjeuner

	LUNDI 10/02	MARDI 11/02	MERCREDI 12/02	JEUDI 13/02	VENDREDI 14/02
Entrée	Pois chiche aux echalotes	Betterave vinaigrette balsamique	Sardine a l'huile et tranche citron	Macedoine mayonnaise 	Crepe fromage
Plat	Éminces de porc a la crème	Tagliatelles a la carbonara 	Emince bœuf marine kentucky	Steak hache 	Pave de hoki a l'oseille 
Garniture	Haricot beurre au beurre		Chou fleur au beurre	Gratin dauphinois	Ble au beurre
Fromage	Fromage a tartiner	Bleu	Fromage de chevre	Fromage a tartiner	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Fian nappe caramel	Fruit de saison	Fian patissier	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *