

Menus du 15 au 19 janvier

Légende:



Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Mercredi 17 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
Pâté en croûte	Mélange carottes et céleri vinaigrette cocktail		Salade de pommes de terre vinaigrette	<u>On prend un bol d'air à la MONTAGNE !!</u>
Sauté de dinde Sauce colombo	Omelette nature Ketchup maison		Nuggets de poisson Citron en morceaux	Salade verte vinaigrette au basilic
Semoule BIO doré	Potatoes		Petits pois BIO au jus	Tartiflette aux dés de dinde
Fromage blanc sucré	Tomme grise		Pont de l'Evêque AOP	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Flan à la vanille		Moelleux au pépites de chocolat	Fruit de saison

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Menus du 22 au 26 janvier

Légende :



Lundi 22 janvier

Salade de pépinettes BIO



Rôti de dinde
aux champignons



Haricots beurre persillés



Cantal AOP



Fruit de saison



Mardi 23 janvier

Betteraves BIO
à la framboise



Pané fromager

Purée de patate douce



Yaourt aromatisé

Crêpe au chocolat

Mercredi 24 janvier

Jeudi 25 janvier

**LA PARADE DES
DRAGONS !**

Nems de volaille

Sauté de porc
au caramel



Riz cantonnais



Suisse fruité

Gâteau à l'ananas
et à la noix de coco



Vendredi 26 janvier

Carottes râpées



Poisson façon meunière
Citron en morceaux

Coquillettes BIO



Emmental BIO râpé



Fruit de saison



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France