





















# Menus du 6 au 10 janvier

## Légende :



Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> 	<p>Salade verte régionale et croûtons</p> 		<p>Macédoine de légumes façon bulgare</p> 	<p>Carottes râpées régionales au persil</p>  
<p>Escalope de porc régionale (pané fromager) Sauce aux olives</p>  	<p>Merguez grillée régionale (nuggets végétariennes) Au jus</p>  		<p>Omelette BIO Sauce ketchup cuisinée</p>  	<p>Gratin de moules (Falafels à la provençale)</p> 
<p>Chou fleur BIO à la vapeur</p>  	<p>Boulgour BIO doré</p>  		<p>Rosti de pommes de terre</p>	<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Suisse sucré</p>	<p>Brie</p>		<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Tomme noire IGP</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p> Galette des rois</p>	<p>Fruit de saison</p>