



Menu : STANDARD (MAS) - Texture normale - Menu A

midi						
L. 19 Janvier	Ma. 20 Janvier	Merc. 21 Janvier	J. 22 Janvier	V. 23 Janvier	S. 24 Janvier	D. 25 Janvier
Carottes râpées	Salade verte	Pomelos	Friand au fromage 1-3-6-7-8	Salade verte mimosa 3 	Salade de blé/maïs 1-10-12	Salade de carottes cuites au cumin
Filet de poisson sauce au beurre blanc 1-2-4-7-12	Pot au feu 	Saucisse 	Sauté de poulet	Tortellinis Epinards Ricotta 1-3-6-7-10	Escalope de porc au poivre vert	Filet de cabillaud sauce Dieppoise 1-2-4-7-12-14
Purée de PDT 7	*	Lentilles 1	Pomme de terre	*	*	Riz
*	Carotte, navet, pdt, céleri, poireaux	*	Haricots verts persillés 9	*	Poireaux en gratin	*
*	Tome blanche à la coupe 7	Faisselle crème de marron 7	Yaourt nature 7	Emmental 7	*	Bleu 7
Fruit de saison	Liégeois VANILLE 6-7	*	Fruit de saison	Fruit de saison	Rondelles d'ananas au sirop	Pâtisserie 1-3-7

soir						
L. 19 Janvier	Ma. 20 Janvier	Merc. 21 Janvier	J. 22 Janvier	V. 23 Janvier	S. 24 Janvier	D. 25 Janvier
Potage de pois cassés 9	Potage de légumes 9	Croque monsieur 1-7	Velouté de carottes 7	Salade d'endives au jambon 7-10-12	Chou rouge râpé 1-2-3-8-9-10-12 	Potage de légumes 9
*	*	*****	*****	*	*	Chorizo
1-7						
Riz	Pennes au pesto 1-7-9-12	Coeur de blé à la tomate	Riz cantonais 3-6	Polenta 7	Pommes de terre boulangère 12	Semoule 1
Gratin de potiron 7	*	Brocolis	*	POELEE GALA	*	Duo de salsifis et champignons
*	Emmental 7	*****	Brie 7	Yaourt nature 7	Fromage blanc nature 7	***** 7
7						
Crème dessert vanille 7	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé caramel 3-7-13



LOCAL



Agriculture Biologique

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !