







## Menus du 6 au 31 janvier 2020

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 6 janvier	Lentilles vinaigrette	Bœuf bourguignon, carottes au jus (PDS)	Edam	Riz au lait
Mardi 7 janvier	Chou rouge aux pommes (PD) 	Quenelles nature sauce aurore, purée mousseline	Six savoie	Poire au sirop
Mercredi 8 janvier	Salade de pâtes aux dès de volaille	Gigot d'agneau sauce thym, courgettes gratinées	Gouda	Fruit de saison
Jeudi 9 janvier	Betteraves vinaigrette (PDS)	Cuisse de poulet au paprika, ratatouille, blé pilaff	Cantadou	Pâtisserie
Vendredi 10 janvier	Tomates vinaigrette	Pavé de merlu à la crème, pommes de terre persillées	Carré de croc lait	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 13 janvier	Salade mexicaine	Côte de porc aux herbes, purée de brocolis	Emmental	Fruit de saison
Mardi 14 janvier	Concombre bulgare 	Tartiflette végétarienne	Yaourt sucré	Cocktail de fruits
Mercredi 15 janvier	Carottes rapées (PDS)	Brochette de dinde à l'orientale, semoule et légumes couscous		Fromage blanc fruité
Jeudi 16 janvier	Salade de mâche (PDS)	Sauté de veau sauce forestière, pêlée de légumes maison	Brie	Tarte flan
Vendredi 17 janvier	Chou-fleur vinaigrette (PDS)	Filet de colin à la Nantaise, riz créole	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20 janvier	Terrine de poisson mayonnaise	Sauté de mouton forestier, flageolets	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 21 janvier	Tomates vinaigrette	Langue sauce charcutière, chou-fleur persillé		Semoule au lait
Mercredi 22 janvier	Céleri rémoulade	Cuisse de poulet aux herbes, épinards à la crème, pommes de terre	Mini cabrette	Carré chocolatier
Jeudi 23 janvier	Salade monégasque (PDS) 	Pané fromager, ratatouille, boulgour	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Vendredi 24 janvier	Haricots verts vinaigrette	Brandade de poisson	Camembert	Compote pomme banane
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27 janvier	Crêpe au fromage	Roti de dinde froid, gratin de courgette et pommes de terre	Camembert	Fruit de saison
Mardi 28 janvier	Salade verte aux dès d'Emmental	Galopin de veau sauce forestière, brocolis persillés, pommes cubes rissolées	Carré fondu	Petits suisses fruités
Mercredi 29 janvier	Tomates et maïs vinaigrette	Longe de porc, duo de haricots persillés	Emmental	Mousse au chocolat au lait
jeudi 30 janvier	Carottes rapées (PDS)	Poisson pané, tomate au four, tagliatelles au beurre	Yaourt sucré	Fruit de saison
Vendredi 31 janvier	Concombre bulgare 	Omelette nature, petits pois aux oignons	Buche de chèvre	Brownies crème anglaise

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin). Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison).



Menu Végétarien