




























	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
LUNDI	 Repas végétarien Soupe de légumes Haricots rouge à la mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop		Salade de betteraves Pâtes Sauce Carbonara Fromage Fruit frais de saison		Coleslaw Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison		 Repas végétarien Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Fromage Fruit frais de saison	
MARDI	Radis noir râpés Poulet rôti Petit-pois à la française Emmental Crème dessert		Potage maïs-patates douces Bœuf Goulasch Haricots-verts Chèvre Riz au lait		 Repas végétarien Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mêlée Coulommiers Flan au caramel		Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Saint Paulin Yaourt sucré	
MERCREDI								
JEUDI	 Tourin à la tomate Sauté de porc aux poires Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison		 Repas végétarien Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Camembert Fromage blanc au miel		Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise <i>(Dès de jambon, pois, carottes, œuf)</i> Emmental Fruit frais de saison		 L'Alsace Soupe à l'oignon Flammenküche Salade  Munster Moelleux aux pommes	
VENDREDI	Batavia-maïs-graines de courges Calamars à la romaine Chou fleur doré Fromage Galette des rois		Chou chinois sauce blanche Fricassée de la mer  Blé pilaf Fromage Fruit frais de saison		Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé Purée de pdt, céleri et poires  Gouda Yaourt nature sucré		Carottes râpées Filet de colin au gingembre Ecrasée de pomme de terre Fromage Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des
produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

