

## Menus du soir



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



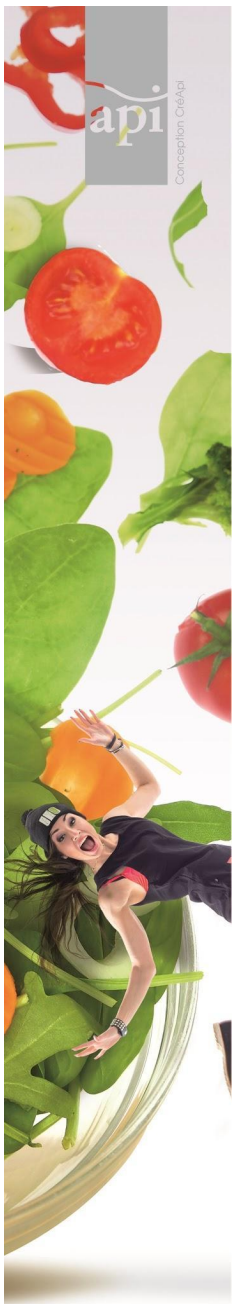
Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
fêtons les Geneviève	fêtons les Odilon	fêtons les Edouard	fêtons les Epiphanie	fêtons les Raymond
SALADE COMPOSEE	SALAMI & CORNICHON 	SALADE COMPOSEE	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	
CELERI REMOULADE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b> 	OEUF DUR MAYONNAISE	
ESCALOPE DE PORC REGIONAL GRILLEE 	TARTIFLETTE (PLAT COMPLET)	COQUILLE DE LA MER	BAGUETINE 	
PATES	ENDIVES BRAISEES	<b>RIZ BIO</b> 	FRITE	
POEELE DE LEGUMES		BUTTERNUT ROTIE	NAVETS CAMELISES	
FROMAGE	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGE OU LAITAGE	
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON	FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS DES INTERNES	

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.







# Menus du soir



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

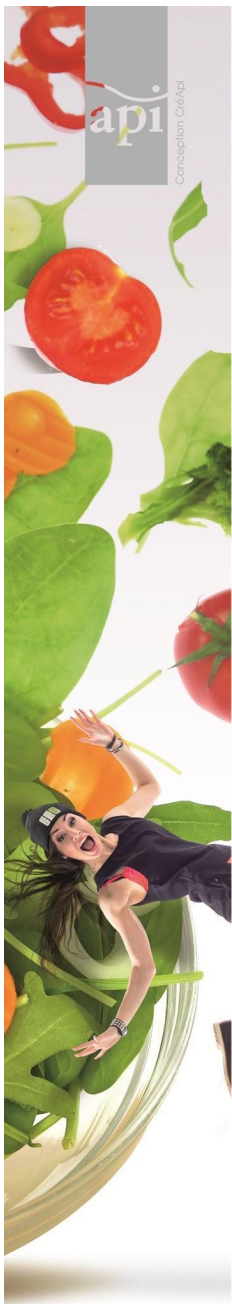
lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
fêtons les Guillaume	fêtons les Paulin	fêtons les Marguerite	fêtons les Yvette	fêtons les Nina
SALADE COMPOSEE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES		
CREPE AU FROMAGE	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b> 	ICEBERG AUX CROUTONS		
BOULES D'AGNEAU AU CUMIN	<b>FILET DE POISSON MSC SAUCE OSEILLE</b> 	SAUTE DE BOEUF REGIONAL A L'ECHALOTE 	SOIREE RACLETTE !	
<b>RIZ BIO</b> 	BLETTES BECHAMEL	CHOU-FLEUR PERSILLE		
ENDIVES BRAISEES	BLE	COEUR DE BLE		
FROMAGE	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES		
PATISSERIE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		
FRUIT DE SAISON	COMPOTE	CREME AU CARMEL		

Légende :

 **Produits Bio**  **Produits Pêche durable**

**Produits Labellisés**  **Produit Local** 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du soir



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
fêtons les Roseline	fêtons les Prisca	fêtons les Marius	fêtons les Sébastien	fêtons les Agnès
CHARCUTERIE REGIONALE	MACEDOINE VINAIGRETTE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	CELERI REMOULADE	
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	
SAUTE DE PORC REGIONAL A LA CORIANDRE 	STICK DE MOZZA	PAUPIETTE FRAICHE	MOULES	
PETITS POIS	BROCOLIS GRATINES	POEELE DE LEGUMES	FRITES	
PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ	POMMES VAPEUR	PIPERADE	
FROMAGE	CHOIX DE FROMAGE OU LAITAGE	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT ARTISANAL LOCAL 	DONUT AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



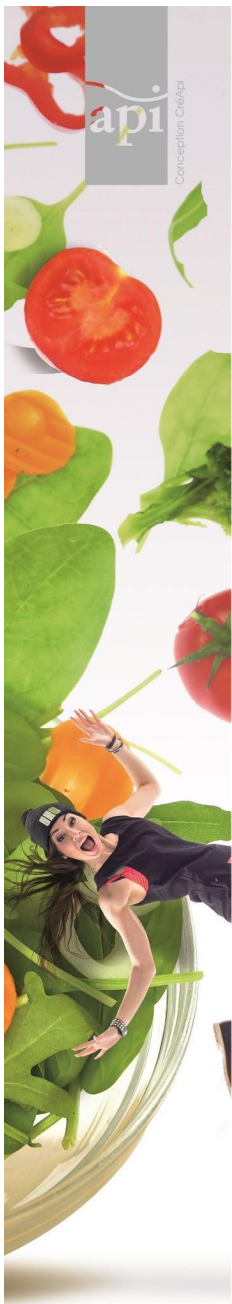
Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du soir



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
fêtons les François	fêtons les Conv. S. Paul	fêtons les Paul	fêtons les Angèle	fêtons les Th. D'Aquin
<b>BETTERAVES BIO</b> <b>VINAIGRETTE</b> 	QUICHE LORRAINE	<b>SALADE DE RIZ BIO</b> 	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	
TABOULE	SALADE D'ENDIVES	SALADE VERTE AUX CROUTONS	SURIMI MAYONNAISE	
SAUTE DE PORC REGIONAL 	ESCALOPE DE PORC REGIONAL 	WINGS DE POULET REGIONAL TEX MEX 	SOIREE KEBAB	
<b>RIZ BIO</b> 	JARDINIERE DE LEGUMES	NAVETS CAMELISES	COURGETTES BECHAMEL	
BLETTES PERSILLEES	POTATOES	POMMES VAPEUR	FRITES	
FROMAGE	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	FROMAGE OU LAITAGES	
FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON	CREME PRALINE	FRUIT DE SAISON	PATISSERIE	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



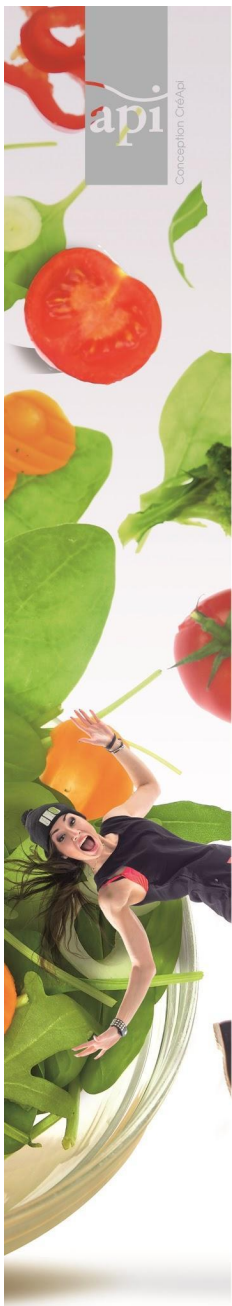
Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du soir



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 31 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
fêtons les Marcelle	fêtons les Ella	fêtons les Présentation	fêtons les Blaise	fêtons les Véronique
SALADE VERTE AU THON	SALADE DE LENTILLES	VELOUTE DE LEGUMES		
FRIAND AU FROMAGE	<b>CAROTTES BIO RAPEES AUX RAISINS SECS</b> 	OEUF DUR MIMOSA		
<b>FILET DE POISSON MSC SAUCE CREME CITRONNEE</b> 	AIGUILLETES DE POULET REGIONAL A LA MOUTARDE 	CARBONARA	SOIRÉE RACLETTE !	
PATES ET RAPE	SALSIFIS A LA CREME	CHOU FLEUR		
HARICOTS BEURRE	BOULGOUR	PATES ET RAPE		
FROMAGE	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES		
LIEGEOIS AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	CREME A LA VANILLE		
FRUIT DE SAISON	COMPOTE	FRUIT DE SAISON		

Légende :

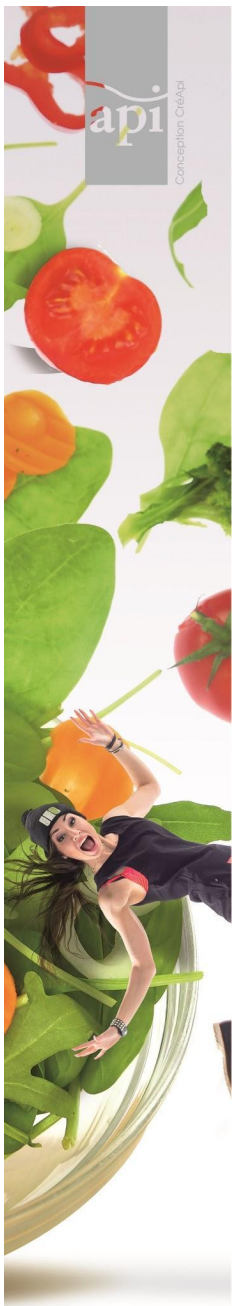
 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.







# Menus du soir



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



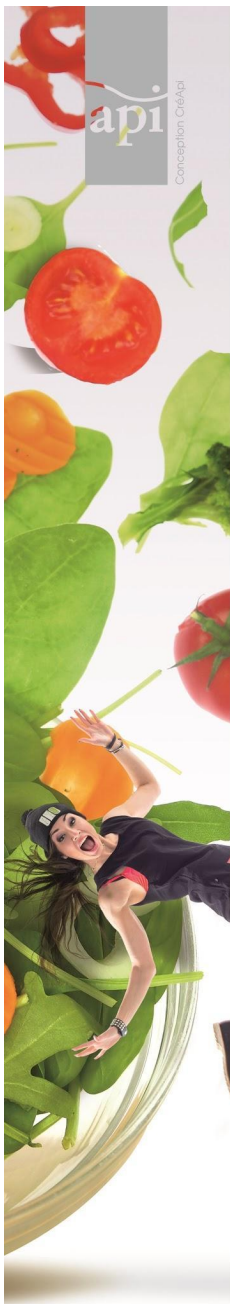
Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 07 février	mardi 08 février	mercredi 09 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
fêtons les Eugénie	fêtons les Joséphine	fêtons les Apolline	fêtons les Arnaud	fêtons les Héloïse
Salade composée	PATE DE CAMPAGNE	SALADE VERTE ET MAIS		
BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE D'ASPERGES	SALADE DE COEUR DE PALMIERS		
ESCALOPE DE PORC REGIONAL A LA CREME 	<b>FILET DE POISSON MSC MEUNIERE</b> 	STEAK HACHE SAUCE ROQUEFORT	Soirée USA	
EPINARDS GRATINES	<b>RIZ BIO</b> 	blé		
POMMES VAPEUR	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 	ENDIVES BECHAMEL		
FROMAGE	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES	CHOIX DE FROMAGES OU LAITAGES		
CREME CARAMEL	CREME AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT		

Légende :

 **Produits Bio**
 **Produits Pêche durable**
 **Produits Labellisés**
 **Produit Local**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du soir



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
fêtons les Valentin	fêtons les Claude	fêtons les Julienne	fêtons les Alexis	fêtons les Bernadette
<b>SALADE D'HARICOTS VERTS BIO</b>	NEMS	SALADE D'HARICOTS ROUGES		
FRIAND AU FROMAGE	CHOU ROUGE AUX POMMES	PIZZA		
CHOU FARCI	JAMBON BRAISE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS	Soirée Croque Monsieur	
POMMES VAPEUR	PETITS POIS PUREE DE POMMES DE TERRE	melange de legumes oriental		
FROMAGE	CHOIX DE FROMAGE OU LAITAGE	CHOIX DE FROMAGE OU LAITAGE		
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CREME A LA VANILLE		
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>		

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.