




BONNE ANNEE 2018

JANVIER 2018	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
SEMAINE DU 2 AU 5 JANVIER VACANCES DE FIN D'ANNEE	FERIE	MACEDOINE DE LEGUME RAVIOLIS AU GRATIN FROMAGE FRUIT	THON/ MAYONNAISE CROQUE MONSIEUR SALADE COMPOTE	SALADE COMPOSEE CHIPOLATAS PUREE DE CAROTTE CRUMBLE	SOUPE GRILLADE DE PORC CHOU YAOURT
SEMAINE DU 8 AU 12 JANVIER	SOUPE A L'OIGNON GRATIN DE QUENELLES CHAMPIGNONS FLAN	CAROTTES RAPEES ROTI DE PORC LENTILLES FROMAGE BLANC	CERVELAS FILET DE POISSON BROCOLI GALETTE DES ROIS	TABOULE ROTI DE DINDE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	CONCOMBRE SAUCISSES POMME DE TERRE SAUTEES YAOURT
SEMAINE DU 15 AU 19 JANVIER	TERRINE DE CAMPAGNE OMELETTE EPINARDS FROMAGE FRUIT	CELERI REMOULADE STEACK HACHE PUREE FRUITS AU SIROP	SALADE TARTIFLETTE AUX LARDONS PETITS SUISSES	COUSCOUS GARNI POULET/ OU MERGUEZ DE VOLAILLE FROMAGE FRUIT	MAQUEREAU CORDON BLEU PETITS POIS YAOURT
SEMAINE DU 22 AU 26 JANVIER	SALADE COMPOSEE SAUTE DE VOLAILLE RIZ CREME ANGLAISE	SARDINE JAMBON BLANC POMMES NOISETTES FROMAGE FRUIT	FRIAND GRATIN D'ENDIVE AU JAMBON FROMAGE ANANAS AU SIROP	SOUPE AU VERMICELLE POT AU FEU GARNI FLAN AU CAMEL	BETTERAVE ROUGE POISSON PANE FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT



LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES SELON L'APPROVISIONNEMENT OU SUITE A UNE CONTRAINTE TECHNIQUE..

Fruit, légume cuit : 18

lait, produit laitier : 15

viande, poisson, œuf, abats, charcuterie: 17

fruit frais, crudité : 11

féculent : 11

autre : 5

Les viandes de bœuf servies sont certifiées d'origine française.

*Décret avril 2015 voir liste des allergènes