



Menus du 3 au 31 janvier 2017



	Du 3 au 6 janvier	Du 9 au 13 janvier	Du 16 au 20 janvier	Du 23 au 27 janvier	Du 30 au 31 janvier
Lundi		Salade de chou et pomme Bio / mimolette Truffade « maison » Compote de pomme d'Amour	Pommes de terre / thon Normandin de veau Ratatouille Petits Suisses Fruits de saison Bio	Saucisson / beurre Goulasch à la hongroise Carottes Fromage Fruit Bio	Tsasiki « maison » Fondant de porc Petits pois / carottes Bio Panna Cota sur coulis de fruits rouges
Mardi	Betteraves aux pommes Bio Spaghettis bolognaises Fromage Fruit de saison Bio	Salade de lentilles paysannes Gratin de courgettes Sauce bolognaise « maison » Fruit de saison Bio	Macédoine Filet de poisson Ebly Tartelette aux fruits « maison »	Salade mâche / lardons et fêta Cassoulet « maison » Haricots Bio Fromage Fruit	Betterave / maïs Brandade de poisson Salade verte Fromage Fruit Bio
Jeudi	Pizza « maison » Rôti de dinde (filet) Haricots beurre Petits Suisses Fruit de saison Bio	Potage « maison » Bœuf braisé à la Normande Coquillettes Fromage Fruit de saison Bio	Céleri à l'indienne Boulette d'agneau Tajine de légumes Yaourt	Velouté Dubarry Bio « maison » Veau à la provençale Haricots verts Fromage Pâtisserie	
Vendredi	Concombre / fêta Filet de poisson Riz Pot de crème façon fraisier	Carottes râpées Bio Filet de poisson Chou fleur gratiné Fromage Galette des Rois	Salade mêlée Poulet Frites Fruit de saison Bio	Mousse d'avocat Filet de poisson Pommes de terre vapeur Entremet Gâteaux secs	

Toutes nos crudités et salades sont réalisées « maison » à partir de produits frais - Poisson frais suivant le cours du jour

