















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien			
2 Janvier	3 Janvier Mousse de canard Sauté de volaille à la Normande Riz camembert  Compote de pommes 	5 Janvier Velouté de carottes  Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate Yaourt sucré 	6 Janvier Salade verte  brandade de poissons Emmental Galette des rois
9 Janvier Macédoine mayonnaise Gratin de pommes de terre au fromage  Crème à la vanille 	10 Janvier Betteraves vinaigrette  Sauté de veau marenço coquillettes  Camembert  Banane	12 Janvier Velouté de tomate Filet de poulet à la crème Pommes noisette Cantal compote 	13 Janvier Taboulé Dos de colin au citron trio de légumes  Yaourt aux fruits 
16 Janvier Carottes râpées  Boulettes de soja tomates/basilic risettis Liégeois aux chocolat	17 Janvier Sauté de porc à la moutarde Petits pois/carottes  Mimolette Pommes 	19 Janvier Velouté d asperge Pâtes à la bolognaise Entremet caramel 	20 Janvier Rillettes de poulet Poisson meunière Haricots beurre Semoule au lait 
23 Janvier Toast de chèvre chaud  Dahl de lentilles corail  Crème praliné	24 Janvier Tajine d agneau Semoule  Vache qui rit poire 	26 Janvier Salade verte  Hachis parmentier Gouda Compote pommes/fraises	27 Janvier Crème de légumes Cabillaud au safran Riz basmati Petits suisse 

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

 Produits bio

 Produits locaux



Toutes les viandes sont d'origine France