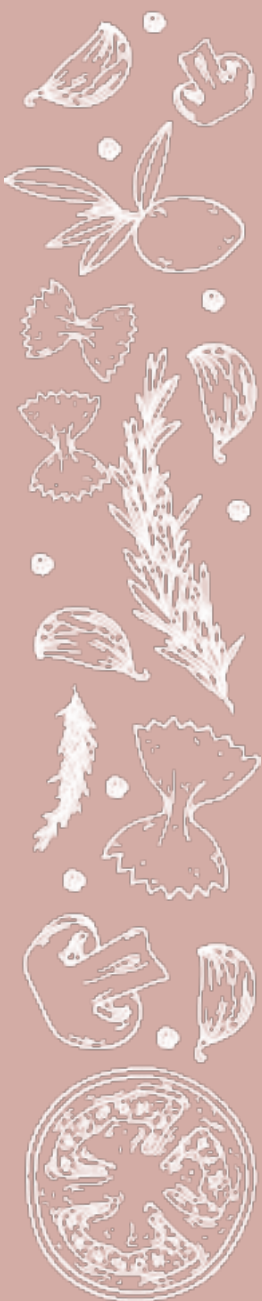


UN
N
E
M



DU 29 Décembre au 4 Janvier

Lundi 29 décembre

Crêpes aux Champignons
Boulettes au bœuf, sauce tomate
Pommes rissolées
Saint-Paulin
Liégeois saveur Vanille

Mardi 30 décembre

Carottes râpées bio, sauce ciboulette
Jambon braisé
Haricots blancs et petits légumes
Gouda
Crème dessert saveur praliné

Mercredi 31 décembre

Maquereau sauce moutarde
Sauté de veau à la milanaise
Cubes de panais au beurre
Fromage blanc BIO
Purée de fruits

Jeudi 1^{er} janvier

Vendredi 2 janvier

Potage
Omelette aux fines herbes
Coquillettes au beurre
Fromage blanc sans sucre
Purée pommes passion

DINER

DU 5 AU 11 JANVIER

Lundi 5 janvier

Salade de chou fleur au basilic

Hachis parmentier de bœuf VBF

Salade verte – stick vinaigrette

Edam BIO

Envie de fruits

Mardi 6 janvier : Table d'hotes

Salade armor

Sauté de bœuf VBF aux poivrons

Semoule

Mini bûchette de chèvre

Galette des rois

Mercredi 7 janvier

Salade de pépinette

Sauté de dinde aux aïelles

Pommes sautées et chou-fleur persillées

Saint-Nectaire

Purée de pommes coing BIO

Jeudi 8 janvier

Salade de maïs à l'estragon

Rôti de veau sauce vanille

Pois chiche et potiron

Bleu

Liégeois saveur vanille

Vendredi 9 janvier

Tarte au fromage

Paupiette de Saumon à l'Oseille

Cubes de patate douce et petit pois

Tomme grise BIO

Crème dessert chocolat



DU MEN

DU 12 AU 18 JANVIER

Lundi 12 janvier

Rillettes - Cornichon*
Sauté de poulet LR au jus
Purée de Potiron et PDT
Emmental
Liégeois saveur Vanille

Mardi 13 Janvier

Salade sombrero
Gibellette de porc à la diable*
Torsades et brocolis
Mimolette
Fondant chocolat

Mercredi 14 Janvier

Tarte à la provençale
Rôti de veau à l'échalote
Semoule et choux de Bruxelles
Brie
Liégeois au café

Jeudi 15 Janvier

Poireaux vinaigrette
Tortilla au pdt et oignons
Endive braisées
Yaourt nature Bio et local
Purée de pommes ananas

Vendredi 16 Janvier

Velouté de petit pois à la crème
Filet de merlu sauce suprême
Pomme vapeur et blette au jus
Saint-Nectaire
Flan nappé nature



DU MEN



DU 19 AU 25 Janvier

Lundi 19 Janvier

Betteraves cuites en cubes Crudités nature

Choucroute garnie

Fromage blanc sans sucre

Fruit de saison BIO

Mardi 20 Janvier

Potage

Sauté de veau milanaise

Coquillettes et brocolis

Camembert BIO

Crème dessert vanille

Mercredi 21 Janvier

Salade coleslaw

Couscous (kefta de volaille, merguez)

Semoule

Edam

Eclair vanille

Jeudi 22 Janvier

Champignons à la bulgare

Sauté de bœuf sauce tomate

Pommes de terre sautées et haricots plats

Petit suisse BIO

Purée de pomme fraise

Vendredi 23 Janvier

Chou fleur vinaigrette

Limande meunière

Riz BIO et choux de Bruxelles

Saint-Nectaire AOP

Liégeois au chocolat

UNEW

Flan nappé caramel

Beignet pomme

Purée de pomme abricot BIO

Mousse aux marrons

Riz au lait