

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

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
Sémoule
Mini bûchette de chèvre
Galette des rois

Mercredi 7 janvier

Salade de pépinette
Sauté de dinde aux airelles
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 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 19 AU 25 Janvier

Lundi 19 Janvier

Betteraves cuite en cubes Crudité 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 boeuf 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

DU 26 Janvier au 30 Janvier

Lundi 26 Janvier

- Salade de haricots beurre
- Sauté de dinde au jus
- Epinards à la crème et riz
- Yaourt nature BIO
- Flan nappé caramel

Mardi 27 Janvier

- Velouté de potimarron
- Sauté de veau sauce napolitaine
- Semoule et choux de Bruxelles
- Saint-Nectaire AOP
- Beignet pomme

Mercredi 28 Janvier

- Tarte aux légumes
- Joue de bœuf aux oignons
- Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO
- Ortolan BIO
- Purée de pomme abricot BIO

Jeudi 29 Janvier

- Radis noir râpé en rémoulade
- Sauté de porc BIO aux pruneaux
- Quinoa aux petits légumes
- Coulommiers
- Mousse aux marrons

Vendredi 30 Janvier

- Salade de haricots verts BIO vinaigrette
- Paupiette de saumon sauce armoricaine
- Pommes de terre rissolées
- Rondelé ail et fines herbes
- Riz au lait