










lundi 6 janvier 2020	mardi 7 janvier 2020	mercredi 8 janvier 2020	jeudi 9 janvier 2020	vendredi 10 janvier 2020
 Carottes râpées	Salade de riz		 Salade verte	Salade de betteraves vinaigrette au cerfeuil
 Quenelles sauce financières (Champignons, olives, tomates)	Poisson pané frais et citron		Gardiane de bœuf (thym, laurier, oignons, tomate)	Cuise de poulet à la diable (moutarde, oignons, persil, échalotes)
 Vol au vent	Gratin de potiron		Chou fleur à l'ail	 Coquillettes
Fraidou	Camembert		Petit fromage frais sucré	Saint Nectaire 
Compote pommes poires	Fruit		 Galette des rois	Fruit









SV Boulettes de soja sauce façon orientale Pavé de hoki sauce à la diable

lundi 13 janvier 2020	mardi 14 janvier 2020	mercredi 15 janvier 2020	jeudi 16 janvier 2020	vendredi 17 janvier 2020
Pâté de campagne de porc et cornichons	 Salade d' endives et noix vinaigrette moutarde à l'ancienne		Salade de boulgour	 Mission anti-gaspi : Salade verte et croûtons 
 Pavé de colin à l'armoricaine (paprika, crème, tomate)	 Beignet de mozzarella		Sauté de volaille au jus	Steak haché de bœuf charolais sauce poivrade (poivre, laurier, thym, carotte, vinaigre) 
 Semoule	 Epinards béchamel		Gratin de salsifis	Pommes noisettes
Rondelé nature	 Yaourt nature de nos fermes		Edam	
Fruit	Muffin		Fruit 	Crème dessert vanille

SV Œufs durs et mayonnaise Croustillant fromager Pavé de merlu sauce au poivre

lundi 20 janvier 2020	mardi 21 janvier 2020	mercredi 22 janvier 2020	jeudi 23 janvier 2020	vendredi 24 janvier 2020
Salade de pâtes 	Menu nouvel an chinois : Chou chinois vinaigrette agrume romarin		 Velouté de potiron	 Céleri rémoulade
Boulettes bœuf ( petits pois ( paprika)	Des de poisson sauce coco citron vert (citron vert, lait de coco, noix de coco, crème)		Jambon de dinde froid	Omelette 
Haricots verts	Riz 		 Lentilles mijotées	 Amuse bouche : Trio de riz (sauvage, indica, et rouge) Carottes à l'ail et pommes de terre
Fromage blanc sucré	Coulommiers		Emmental	Petit cotentin
Fruit	Compote de pommes mangue		Fruit	Flan au chocolat

SV Nugget's de blé Pavé de colin sauce à l'oseille

lundi 27 janvier 2020	mardi 28 janvier 2020	mercredi 29 janvier 2020	jeudi 30 janvier 2020	vendredi 31 janvier 2020
Salade de pois chiches	 Coleslaw		 Salade verte vinaigrette aux herbes	Salade de haricots beurre
 Pavé de merlu safrané	Tortelloni		Choucroute de porc (pommes de terre 	Sauté de bœuf sauce bordelaise (échalote, thym, jus de raisin rouge)
Purée de panais	 au fromage		Alsacienne	Semoule 
Saint Paulin	Cantafrais		Yaourt nature 	Carré
Fruit	Ile flottante		 Les pas pareilles : Gateau sucré au potiron	Fruit

SV Choucroute de poisson Boulettes végétales en sauce aigre douce

 Issu de l'agriculture biologique	 AOP : Appellation d'origine protégée
 Issu de l'agriculture biologique et locale*	Produit local*
 *Sous réserve d'approvisionnement	*Sous réserve d'approvisionnement
 Plat végétarien	Plat du chef
	Pêche durable 