











lundi 7 janvier 2019	mardi 8 janvier 2019	mercredi 9 janvier 2019	jeudi 10 janvier 2019	vendredi 11 janvier 2019
Mâche/crouton, vinaigrette	Potage de potiron	Salade de pâtes (coquillettes) tomate/thon, vinaigrette	Carottes râpées bio locales, vinaigrette	Rillettes, cornichon
Salade iceberg et dés d'emmental	Potage ardennais 	Salade de riz à la niçoise	Choux rouge vinaigrette Bio 	Roulade de volaille et cornichons
Sauté de dinde, sauce barbecue	Sauté d'agneau LR, sauce ragout 	Cuisse de poulet rôtie LR, au jus 	Steak haché de boeuf, sauce moutarde à l'ancienne	Poisson meunière
Timbale aux 2 poissons sauce curry	Œufs brouillés	Colin sauce colombo 	Thon sauce aurore	Sauté de dinde LR au miel 
Pommes noisette	Haricots verts	Petits pois	Blé bio pilaf 	Epinards bio à la crème
Semoule	Fondue poireaux	Choux fleurs parfum des antilles	Coquillette BIO 	Printanière de légumes
Tartare nature	Fol'Epi	Leerdamer	Pont l'Evêque AOP 	Petits suisses aromatisés
Formage fondu président	Edam	Tomme grise	Camembert	Petit suisse sucré
Purée de pommes bio sans sucre ajouté 	Galette des rois	Orange	Flan chocolat	Poire bio 
Compote pomme banane bio 	Galette des rois	Ananas Frais	Crème dessert chocolat	Clémentines BIO 



Les produits et menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement




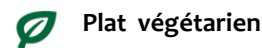
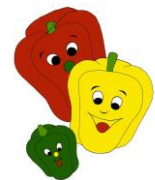
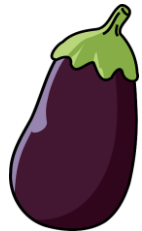
lundi 14 janvier 2019	mardi 15 janvier 2019	mercredi 16 janvier 2019	jeudi 17 janvier 2019	vendredi 18 janvier 2019
Salade de tomates mirabeau (Tomate, thon, mayonnaise et fromage blanc)	Potage de courgettes	Chou rouge, vinaigrette	Salade verte bio, vinaigrette 	Taboulé Oriental
Duo de carottes jaunes et rouges	Potage Parmentier 	Endives vinaigrette	Cœur de laitue & maïs	Salade piémontaise
Manchons de poulet	Rôti de bœuf froid, sauce poivre	Filet de merlu, sauce hollandaise	Sorissi à la ricotta et aux épinards sauce crème	Filet de lieu, sauce aurore (Béchamel et tomate)
Quenelle de brochet estragon	Steak de colin au citron 	Haché de veau sauce marengo	Rôti de Bœuf & sauce tomate 	Viennoise de dinde
Potatoes	Brocolis saison	Riz bio 		Poêlée de légumes (Chou fleur, carotte, haricot vert et haricot beurre)
Riz créole	Epinards crème	Macaroni	Bouloghour BIO 	Petits pois carottes
Fromage blanc nature, sucre	Samos	Camembert bio 	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature bio local, sucre 
Yaourt nature et sucre	Cotentin	Pointe de Brie	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé
Kiwi IGP 	Clémentines	Crème vanille	Pomme bio 	Compote pomme/fraise allégée en sucre
Orange	Pomme	Liégeois vanille	Banane	Compote pomme ananas



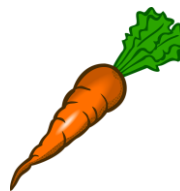
Les produits et menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement



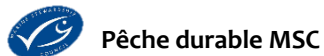
lundi 21 janvier 2019	mardi 22 janvier 2019	mercredi 23 janvier 2019	jeudi 24 janvier 2019	vendredi 25 janvier 2019
Salade de pommes de terre ciboulette	Potage de potiron	Carottes râpées, vinaigrette	Mâche/croûton/gésier, vinaigrette	Concombre, sauce bulgare
Salade de lentille	Potage provençale 	Tomates vinaigrette	Salade du chef	Radis beurre
Sauté de porc BBC, sauce olives 	Omelette BBC 	Steak haché de bœuf, sauce paprika	Cuisse de poulet rôtie au jus	Filet de saumon, sauce citron
Colin sauce méridionale 	Braisé de bœuf au jus 	Pané Blé Ricotta Epinars	Calamars à la romaine	Manchons de canard au miel
Haricots blancs	Courgettes/riz	Petits pois	Pommes bio locales façon sarladaise (Pomme de terre, champignon, ail et persil) 	Pennes bio 
Pommes vapeur	Printanière de légumes	Haricot verts	Lentilles BIO maison 	Blé BIO 
Chamois d'or	Mimolette	Vache qui rit	Yaourt au lait de brebis	Bûchette mi chèvre
Petit moulé	Saint Paulin	Fraidou	Yaourt aromatisé	Carré de l'Est
Pomme	Clémentines	Moelleux au chocolat, crème anglaise	Pruneaux à la mandarine	Compote pomme/vanille allégée en sucre
Poire	Kiwi	Eclair au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Compote pomme fraise



Les produits et menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement



lundi 28 janvier 2019	mardi 29 janvier 2019	mercredi 30 janvier 2019	jeudi 31 janvier 2019	vendredi 1 février 2019
Endives bio, vinaigrette 	Potage de chou fleur	Mousse de canard, cornichon	Méli mélo de radis râpés, vinaigrette	Carottes râpées bio locales, vinaigrette 
Céleri rémoulade	Potage minestrone 	Rillettes de poisson	Choux rouge vinaigrette	concombre bio vinaigrette 
Sauté de veau LR, sauce marengo 	Cordon bleu	Filet de lieu, sauce dugléré (Câpre, croûton et citron)	Farfalles, sauce caponata et gruyère râpé (Julienne de légumes, oignon, olive noire, poivron, tomate et ail)	Parmentier de poisson
Poissonnette	Limande meunière 	Rôti de dinde à la diable 	Thon à la tomate	Hachis parmentier 
Pommes noisette	Ratatouille/semoule	Haricots verts		Salade verte bio, vinaigrette 
Riz pilaf	Piperade / Pommes vapeur	Carotte Vichy	Pennes	Salade iceberg
Rondelé nature	Camembert	Fromage blanc aromatisé	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature bio, sucre 
Petit louis tartine	Brie	Fromage blanc nature et sucre	Montboissier	Yaourt aromatisé
Compote pomme/banane allégée en sucre	Poire	Clémentines bio 	Elémentaire : Cône vanille intense Maternelle : Petit pot vanille/fraise	Crêpe, sauce chocolat
Compote pomme pêche	Ananas frais	Orange	Elémentaire : Cône à la fraise Maternelle : petit pot vanille chocolat	Crêpe moelleuse sucré



Les produits et menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement