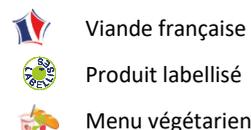


Menus de Janvier



	Du 8 au 12	Du 15 au 19	Du 22 au 26	Du 29 au 02
LUNDI	Duo de saucissons Escalope de dinde Gratin de courgettes Clémentine	Piémontaise Blanc de poulet Sauce normande Petit pois /carottes Ile flottante	Rillettes de porc Omelette au fromage Ratatouille Brie Kiwi	Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet rôtie Chou-fleur au gratin Bûche de chèvre Clémentine
MARDI	Taboulé Dos de lieu sauce citron Haricots beurre persillés Croûte noire Compote de pommes	Salade râpée de radis noir/carottes Dahl de lentilles Riz Tomme normande Orange	Œuf dur mayonnaise Blanquette de veau Carottes persillées Crème chocolat	Velouté 7 légumes Poisson du jour sauce oseille Pommes persillées Yaourt sucré
JEUDI	Salade de chou-rouge Emince de bœuf Sauce goulasch Purée pommes de terre Galette des rois	Salade toasts camembert-lardons Poisson du jour sauce dijonnaise Poêlée de légumes Clafoutis aux bigarreaux	Velouté de légumes verts Cordon bleu Blé brocolis Pont l'Evêque Salade de fruits	Carottes à l'orange Chili végétarien Riz Comté Tartelette au citron meringuée
VENDREDI	Velouté de légumes Spaghettis bolognaise végétariens Triangle fromagé Banane	Velouté poireaux - pommes de terre Porc fermier (PAE) sauce indienne Semoule Yaourt à la vanille	 Céleri rémoulade Gratin de poisson Salade verte Yaourt fruits rouges	Mousse de sardines Bœuf (BAE) sauce forestière Haricots verts Emmental Banane

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.