

## LUNDI 27/01

- Macédoine mayonnaise
- Accra de morue
- Crevettes au beurre
- Filet mignon de porc crème girolles
- Limande meunière
- Brocolis bio
- Gratiné courgettes-tomates
- Sainte Maure aop
- Yaourt nature bio et sucre
- Camembert bio
- Fruits de saison
- Ananas
- Crème chocolat bio fermier
- Riz au lait maison

## MARDI 28/01

- Céleri rémoulade bio
- Salade mikado
- Salade bretonne
- Wings de poulet
- Émincé de bœuf champignons
- Coquillettes au beurre bio
- Poêlée forestière
- Emmental bio
- Saint Nectaire aop
- Yaourt nature bio et sucre
- Mille feuille
- Fruits de saison
- Crêpe au chocolat
- Mousse marron

## MERCREDI 29/01

- Avocat mayonnaise
- Maquereaux à la moutarde
- Flétan à l'oseille
- Hachis parmentier
- Panaché de légumes
- Carré frais bio
- Yaourt nature bio et sucre
- Morbier aop
- Fruits de saison
- Gâteau aux pommes

## JEUDI 30/01

- Potage aux carottes
- Salade fromagère
- Salade de pâtes au fromage
- Croustillant cheddar
- Chili sin carne végétarien
- Poêlée tomates cerises
- Pouilly saint Pierre aop
- Yaourt nature bio et sucre
- Fromage Beaufort aop
- Camembert bio
- Fruits de saison
- Brownie maison
- Flan pâtissier
- Yaourt fermier aux fruits

## VENDREDI 31/01

- Saucisson à l'ail
- Salade verte au gruyère
- Pâté de foie
- Steak de thon curcuma
- Cordon bleu
- Ratatouille niçoise
- Semoule couscous aux petits légumes
- Yaourt nature bio et sucre
- Brie bio
- Vache qui rit bio
- Fruits de saison
- Fromage blanc bio fruits rouges
- Compote de pommes bio
- Crumble aux abricots

- Bio
- Local
- Végétarien
- Fait Maison

- Arachides
- Crustacés
- Poissons
- Œufs
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

- Soja
- Lait
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux et sulfites
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Céleri

LUNDI 27/01

Velouté de légumes  

Saucisse Montbéliard 

Cuisse de canard confite




Haricots blancs 



Poêlée campagnarde 





Fruits de saison


Paris Brest     




MARDI 28/01



Carotte râpée   


Croque monsieur  

Dos de colin au basilic    

Poêlée aux asperges 




Salade verte, accompagnement   

Babybel bio  




Panna cotta 



Fruits de saison



MERCREDI 29/01



Rillettes de Tours   



Pomelos rose

Saumon sauce hollandaise   

Tortilla  






Semoule parfumée  






Roquefort aop  


Liégeois chocolat bio  






Fruits de saison




JEUDI 30/01



Salade de riz thon     

Sauté de dinde mexicain     

Paupiette de veau forestière 

Endives braisées     

Tortis bio   

Saint Paulin bio  

Fruits de saison

Compote de poire

VENDREDI 31/01

 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

 Arachides

 Crustacés

 Poissons

 Oeufs

 Céréales contenant du gluten  
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

 Soja

 Lait

 Mollusques

 Anhydrides sulfureux et sulfites

 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

 Moutarde

 Graines de sésame

 Lupin

 Céleri