JANVIER

Semaine du 8 au 12 janvier

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette C	Carottes rapées F/FM bio	Betteraves cuites F	Céleri rémoulade F bio
Jambon F ELBF	Steak Haché S VBF	Colin rôti au citron S	Ebly aux légumes SV/F
Penné SV	Haricots verts C	Ratatouille F/FM	
Fromage F		Fromage F	
Pomme F	Yaourt fruits mixés F	Clémentine F	Crème chocolat P

Semaine du 15 au 19 janvier

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Batavia F bio	Soupe de légumes F/FM	Chou-rouge aux pommes F	Haricots verts vinaigrette C
Poisson pané S	Quiche au fromage / mâche F/FM	Escalope de poulet S UE	Raviolis / emmental C
Riz SV		Petit pois/carottes C	
Fromage F		Fromage F	
Pêche au sirop C	Pomme F	Poire F	Galette des Rois à la pomme F/FM

Semaine du 22 au 26 janvier

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette/cornichons F	Carottes rapées F/FM bio	Haricots verts vinaigrette C	Mâche F
Émincé de dinde F VVF	Dos de lieu sauce crevette S/FM	Coquillettes sauce curry SV	Pilons de poulet S UE
Carottes Vichy F bio	Petit pois C	Courgettes/carottes F	Frites F/FM
Yaourt F		Fromage F	Fromage F
Orange F	Crème vanille P	Banane F	Compote de pomme C

Semaine du 29 et 30 janvier

LUNDI	MARDI		
Soupe de carotte au cumin F bio	Endive surprise F/FM		
Riz aux champignons et à la crème SV/S	Paupiette de veau S VBF		
	Épinard à la crème S		
Poire F	Compote F		

VF	Viande Française	F	Produit frais
UE	Union Européenne	S	Produit surgelé
ELBF	Elaborée en France	C	Conserve
VPF	Viande de Porc Français	P	Préparation
VBF	Viande Bovine Française	FM	Fait Maison
VVF	Viande de Volaille Française	SV	Sous-vide
			Menu végétarien

Menu conforme au G.E.M.R.C.N
(Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)
Ces menus sont établis sous réserve de changement dû aux conditions d'approvisionnement.