

























Monday, January 8, 2018	Tuesday, January 9, 2018	Thursday, January 11, 2018	Friday, January 12, 2018
 <p>Potage Boulettes de bœuf sauce bourguignonne Beignets de chou fleur Yaourt nature Fruit de saison*</p>	<p>Pizza Paupiette de veau à l'estragon Petits pois Rond des Ducs Mi-chèvre Mousse au chocolat au lait</p>	<p><b>MENU AFRICAÏN</b></p> <p> Salade façon Bessanaise  (salade verte, thon, tomate, ciboulette, menthe, persil) Poulet Yassa  Riz pilaf Bulgy  Sablé à la noix de coco </p> 	<p><b>MENU PLAISIR ET EPIPHANIE</b></p> <p> Carottes râpées fédala Macaronis à l'émièté de maquereaux à la tomate Brique de vache  Galette des rois </p>
<p>Monday, January 15, 2018</p> <p> Salade Marco Polo (Pâtes, poivrons, tomate, thon, mayonnaise) Salade de riz au thon Donuts de poulet - Ketchup Haricots verts provençale Pointe de Brie Chanteneige Fruit de saison*</p>	<p>Tuesday, January 16, 2018</p> <p>Potage Sauté de veau aux abricots secs Pommes rissolées Croclait calcium Ail et fines herbes Compote pomme poire Compote pomme ananas</p>	<p>Thursday, January 18, 2018</p> <p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Cœur de scarole Tortellini au gruyère AOP et sa crème ciboulette + Fromage râpé Fromage frais nature Pancake </p>	<p>Friday, January 19, 2018</p> <p>Saucisson à l'ail - Cornichon S/P- Pâté de volaille - Cornichon  Waterzoi de colin Légumes Waterzoi (carottes, navets, poireaux) Petit Tourtain Ail et fines herbes Fruit de saison*</p>
<p>Monday, January 22, 2018</p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b></p> <p> Salade de riz à la niçoise Saucisse de Toulouse au porc francilin S/P: Brochette de volaille sauce aigre doux Coquillettes à la crème Coulommiers Fruit de saison*</p> 	<p>Tuesday, January 23, 2018</p> <p>Œuf dur - Mayonnaise maison  Sardine - Beurre  Steak Haché Frites Fraidou Edam Fruit de saison*</p>	<p>Thursday, January 25, 2018</p> <p> Potage Emincés de poulet sauce moutarde Pommes campagnardes au paprika Fromage frais fruité Fruit de saison*</p>	<p>Friday, January 26, 2018</p> <p> <b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Salade iceberg Lasagne aux 2 saumons Vache Picon Gâteau d'anniversaire</p>
<p>Monday, January 29, 2018</p> <p>Potage Kefta de volaille Macaronis à la tomate Rond des ducs Cantafrais Compote de pommes Compote pomme banane</p>	<p>Tuesday, January 30, 2018</p> <p> Pommes piémontaise (Pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise) Salade de blé océane  (Blé, poivrons, tomate, maïs, fruits de mer) Bouchées à l'emmental Trio de légumes aux carottes jaunes Yaourt nature Fruit de saison*</p> 	<p>Thursday, February 1, 2018</p> <p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Salade mélangée  Hachis parmentier maison Les Fripons Fruit de saison*</p>	<p>Friday, February 2, 2018</p> <p><b>CHANDELEUR</b></p> <p>Concombre vinaigrette  Colin gratiné au fromage Beignets de chou fleur Bulgy Crêpe au sucre</p>

\* Produit de Saison

Recette traditionnelle comme à la maison



Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

