




















lundi 8 janvier 2018	mardi 9 janvier 2018	jeudi 11 janvier 2018	vendredi 12 janvier 2018
Salade de betteraves Boulettes de bœuf sauce bourguignonne Beignets de chou fleur Fromage frais Fruit de saison*	 Céliéri frais rémoulade Paupiette de veau à l'estragon Petits pois Rond des Ducs Mousse au chocolat 	<b>MENU AFRICAIN</b>  Salade façon Bessanaise (thon, tomate, ciboulette, menthe, persil) Poulet Yassa  Riz BIO pilaf Bulgy Sablé à la noix de coco	<b>MENU PLAISIR ET EPIPHANIE</b>  Carottes râpées fédala Macaronis à l'émiètté de maquereaux à la tomate Brique de vache Galette des rois 
lundi 15 janvier 2018	mardi 16 janvier 2018	jeudi 18 janvier 2018	vendredi 19 janvier 2018
 Salade Marco Polo Donuts de poulet - Ketchup Haricots verts provençale Pointe de Brie Fruit de saison*	Radis - Beurre Sauté de veau aux abricots secs Pommes rissolées Croclait calcium Compote 	<b>MENU PLAISIR</b>  Salade verte BIO ortellini au gruyère AOP et sa crème ciboulette Fromage frais Pancake	 Succisson à l'ail - Cornichon Waterzoi de colin Légumes Waterzoi (carottes, navets, poireaux) Petit Tourtain Fruit de saison*
lundi 22 janvier 2018	mardi 23 janvier 2018	jeudi 25 janvier 2018	vendredi 26 janvier 2018
<b>PRODUIT LOCAL</b>  Salade de riz à la niçoise Saucisse de Toulouse au porc francilin Carottes ail et persil Coulommiers Fruit de saison*	 Œuf dur BIO - Mayonnaise maison Sauté de bœuf provençale Duo de courgettes jaunes et vertes à la crème Fraidou Fruit de saison*	Salade coleslaw Emincés de poulet sauce moutarde Pommes campagnardes au paprika Fromage frais fruité Fruit de saison* 	<b>MENU PLAISIR</b> Salade iceberg Lasagne aux 2 saumons Vache Picon Pâtisserie
lundi 29 janvier 2018	mardi 30 janvier 2018	jeudi 1 février 2018	vendredi 2 février 2018
1/2 Pamplemousse - Sucre Kefta de volaille Macaronis à la tomate Rond des ducs Compote	 Pommes piémontaise Bouchées à l'emmental Trio de légumes aux carottes jaunes Fromage frais Fruit de saison* 	<b>MENU PLAISIR</b> Salade mélangée Hachis parmentier maison Les Fripons Fruit de saison*	<b>CHANDELEUR</b>  Salade de pâtes BIO en vert et blanc Colin gratiné au fromage Beignets de chou fleur Bulgy Crêpe au sucre 

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO

