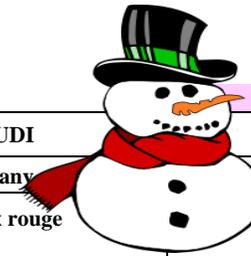




MENU JANVIER 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Pôle enfance VENDREDI
	06-janv.	07-janv.	08-janv.	09-janv.	10-janv.
Du 06 au 10 janvier	Soupe de légumes Boeuf bourguignon Spaghettis Emmental / Pomme	Carotte râpée à la féta Filet de poisson Choux fleur et Pomme de Terre Chèvre / Gâteau aux fruits	Céleri râpé Blanquette de dinde Poêlée aux 4 légumes Semoule au lait	Choux rouge Rôti de veau sc tomate Purée potimarron Fromage blanc	Cake Omelette Frites Gouda / Fruit
Semaine 2	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.	17-janv.
Du 13 au 17 janvier	Salade aux 3 fromages Chili végétarien Comté / Compote de pommes	Velouté de légumes Sauté d'agneau Haricot blanc Yaourt nature	Crème de petits pois Potée choux blanc Macaronis Brie / Fruit	Betterave crue / Pomme / Surimi Poisson frais Carotte sautée à l'ail Riz au lait	Couscous au poulet / merguez Entremet vanille / Clémentine
Semaine 3	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.	24-janv.
Du 20 au 24 janvier	Carotte râpée Tartiflette Salade Gâteau aux potimarron	Crème de choux fleur à la mimolette Lasagne de poisson et légumes Edam / Bananes	Salade emmental / Oeufs durs Hachis végétarien Cantal / Tarte normande	Salade coleslaw Rôti de dinde au curry Gratin dauphinois et choux de bruxelles Fromage blanc	Cake pomme / betterave Sauté de veau aux poireaux et champignons Petits pois Fromage frais / Salade de fruits
Semaine 4	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.	31-janv.
Du 27 au 31 janvier	Cervelas Steack haché Purée maison Yaourt nature	Carotte râpée à l'orange Poule au pot Riz Comté / Crumble pomme et amande	Salade Rôti Frites Fromage fondu à tartiner / Gâteau au yaourt	Salade gervoise Saumon Choux / salsifis Tomme des pyrénées / Clémentine	Céleri rémoulade Tacos Boullgour à la mexicaine Gruyère / Galette des rois



Viande d'origine française



Légume BIO



Poisson d'origine français

