

Menus Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 8 au 12 janvier	Salade de maïs Filet de poisson Meunière Carottes sautées Fromage Fruit	Potage de pâtes Steak haché Pommes de terre sautées Fromage blanc Crème de marron	Salade verte Sauté de porc aux olives Polenta Fromage Gallettes des Rois	Pâté de campagne et cornichon Cordon bleu Haricots verts persillés Fromage Fruit
Semaine du 15 au 19 janvier	Betteraves vinaigrette Saucisses Lentilles aux carottes Fromage Fruit	Carottes râpées Dos de colin au for Rizotto aux courgettes Fromage Brioche des Rois	Taboulé Escalope de dinde Haricots plats persillés Fromage Fruit	Potage de légumes Rôti de veau sauce curry Pommes noisettes Fromage Compote
Semaine du 22 au 26 janvier	Salade verte Saumon sauce tomate Pâtes Fromage Fruits au sirop	Salade piémontaise Steak haché Carottes sautées Fromage Fruit	Potage de légumes Sauté de porc aux olives Riz Fromage Mousse au chocolat	Tartine saucisson beurre Omelette Brocolis et pommes de terre sautés Fromage Banane
Semaine du 29 au 2 février	Salade verte Lasagnes Fromage Fruit	Salade de riz Fish & Chips Haricots verts persillés Fromage Compote	Carottes râpées Rôti de porc Gratin de chou-fleur Biscuit Viennois	Potage de légumes Cuisse de poulet Purée Fromage Fruit

Sous réserve d'approvisionnement.

Produits issus de l'agriculture biologique : pain le mardi, fruits et crudités selon disponibilité.

Conformément au règlement relatif à l'information des consommateurs (INCO) les produits servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques .