

	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
du 6 au 10 janvier	<b>LUNDI 6</b>	Betteraves vinaigrette	Escalope de porc jus aux herbes	Haricots coco	Yaourt aux fruits panachés	Fruit de saison
	<b>MARDI 7</b>	Endives au bleu	Rôti de dinde au romarin	Gratin de brocolis	Cantal	Galette des Rois
	<b>MERCREDI 8 Plats végétariens</b>	Concombres ciboulette	Pâtes au quinoa sauce crèmeuse ail et noisettes		Emmental	Poire sauce chocolat
	<b>JEUDI 9</b>	Salade de pâtes au thon	Estouffade de bœuf aux champignons	Haricots verts	Coulommiers	Riz au lait
	<b> VENDREDI 10</b>	Potage poule vermicelles	Filet de colin sauce aurore	Rosties	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
du 13 au 17 janvier	<b>LUNDI 13</b>	Rillettes et cornichons	Filet de cabillaud sauce hollandaise	choux-fleurs persillés	Bûche du Pilat	Crème dessert chocolat
	<b>MARDI 14</b>	Potage poireaux pommes de terre	Rôti de bœuf jus au thym	Semoule	Mimolette	Salade de fruits frais
	<b>MERCREDI 15</b>	Radis et beurre	Boules d'agneau au curry	Duo de carottes	Gouda	Far breton
	<b>JEUDI 16</b>	Carottes vinaigrette au miel et au vinaigre balsamique	Filet de poisson pané citron	Petits pois aux grelots	Petit Louis	Ananas au sirop
	<b> VENDREDI 17 Plats végétariens</b>	Salade verte mimosa	Tarte de légumes et chèvre		Velouté fruit	Fruit de saison
du 20 au 24 janvier	<b>LUNDI 20 Plats végétariens</b>	Œuf dur mayonnaise	Tortillas (œufs, pommes de terre, tomates, oignons)		Brie de Meaux	Crème dessert caramel
	<b>MARDI 21</b>	Feuilleté au fromage	Filet de merlu sauce orientale (coriandre, olives, paprika, ail)	Poêlée de légumes	Fromage blanc de la ferme de Viltain et sucre	Fruit de saison
	<b>MERCREDI 22</b>	Potage de légumes verts	Sauté de veau marengo	Tortis	Saint-Nectaire	Compote de fraises
	<b>JEUDI 23 NOUVEL AN CHINOIS</b>	Salade de chou chinois	Sauté de porc à l'aigre douce	Riz cantonnais	Petit suisse fruité	Litchi
	<b> VENDREDI 24</b>	Pâté de campagne et cornichons	Cuisse de poulet rôti	Ratatouille	Croûte noire	Beignet aux pommes
du 27 au 31 janvier	<b>LUNDI 27</b>	Salade de mâche aux croûtons	Saucisse fumée	Lentilles	Tomme blanche	Pomme cuite sauce chocolat
	<b>MARDI 28</b>	Avocat mayonnaise	Cari de dinde à la réunionnaise	Haricots rouges et riz blanc	Petit suisse aromatisé	Salade mangue pomme
	<b>MERCREDI 29 Plats végétariens</b>	Velouté de carottes	Pané sarrasin lentilles sauce tomate	Courgettes	Carré Liqueil	Compote pomme poire
	<b>JEUDI 30</b>	Endives aux dés de fromage	Blanquette de saumon	Purée de potiron	Yaourt brassé aux fruits mixés	Fruit de saison
	<b> VENDREDI 31</b>	Radis crème ciboulette	Rôti de bœuf sauce échalotes	Haricots beurre persillés	Chèvre	Tarte Bourdaloue
du 3 au 7 février	<b>LUNDI 3</b>	Quiche lorraine	Sauté de veau sauce paprika	Petits pois	Carré frais	Fruit de saison
	<b>CHANDELEUR MARDI 4 Plats végétariens</b>	Salade d'agrumes	Croq fromage	Carottes sautées	Petit suisse sucré	Crêpe au sucre
	<b>MERCREDI 5</b>	Céleri mayonnaise	Escalope de poulet sauce suprême	Printanière de légumes	Gouda	Compote pomme cassis
	<b>JEUDI 6</b>	Salade verte, jambon de dinde, olives noires	Hoki sauce oseille	Macaroni	Camembert	Pêche aux amandes
	<b> VENDREDI 7</b>	Velouté de brocolis au cantadou	Rôti de porc sauce échalotes	Haricots verts persillés	Fourme d'Ambert	Fruit de saison
centres aérés du 10 au 14 février	<b>LUNDI 10 Plats végétariens</b>	Cœur de palmier et artichaut vinaigrette	Steak de soja végétal et sauce tomate basilic	Penne	Délice de chèvre	Fruit de saison
	<b>MARDI 11</b>	Salade de courgettes bulgares	Colin sauce moqueca (tomates, oignons rouges, persil, lait de coco)	Riz safrané	Edam	Compote tous fruits
	<b>MERCREDI 12</b>	Carottes râpées	Moules marinières	Frites	Fol épi	Salade de fruits
	<b>JEUDI 13</b>	Beignet de choux-fleurs sauce cocktail	Bœuf bourguignon	Navets braisés et pommes de terre	Bûche du Pilat	Semoule au lait
	<b> VENDREDI 14</b>	Velouté potiron	Escalope hachée de veau sauce champignons	Poêlée champêtre	Fromage blanc sucré	Paris-Brest
centres aérés du 17 au 21 février	<b>LUNDI 17 Plats végétariens</b>	Salade verte au gouda	Chili sin carne		Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre	Fruit de saison
	<b>MARDI 18 Menu Normand</b>	Concombres à la pomme	Escalope de poulet sauce camembert	Pommes de terre vapeur persillées	Petit suisse sucré	Pomme cuite au chocolat
	<b>MERCREDI 19</b>	Salade Ésaü	Rôti de bœuf sauce chasseur	Gratin de courgettes	Rouy	Salade de fruits Acapulco
	<b>JEUDI 20</b>	Endives au miel	Filet de cabillaud à la crème	Semoule	Cantal	Ile flottante
	<b> VENDREDI 21</b>	Potage St Germain	Cordon bleu de dinde	Duo de carottes	Carré de l'est	Millefeuille
du 24 au 28 février	<b>LUNDI 24</b>	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	Paella au poulet	Riz à paella	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison
	<b>MARDI 25 Plats végétariens</b>	Chiffonnade d'iceberg et croûtons	Flan provençal à la mozzarella		Fromage blanc sucré	Fondant chocolat
	<b>MERCREDI 26</b>	Pizza au fromage	Ragoût de bœuf au panais, carottes jaunes et patate douce		Munster	Fruit de saison
	<b>JEUDI 27</b>	Avocat vinaigrette	Quenelles de volaille sauce champignons	Purée de pommes de terre	Fournols	Entremet saveur crème brûlée
	<b> VENDREDI 28</b>	Velouté de légumes verts	Filet de lieu frais sauce beurre blanc	Haricots beurre persillés	Babybel	Semoule au lait
du 2 au 6 mars	<b>LUNDI 2</b>	Rosette cornichons	Bolognaise	Spaghetti	Yaourt sucré	Fruit de saison
	<b>MARDI 3</b>	Crème de courgettes au curry	Rôti de veau sauce moutarde	Fondue de poireaux pommes de terre	Emmental	Éclair au chocolat
	<b>MERCREDI 4</b>	Concombres au vinaigre de framboise	Saumon sauce citron	Poêlée villageoise	Tomme blanche	Fromage blanc et crème de marrons
	<b>JEUDI 5 Plats végétariens</b>	Samossa aux légumes	Paella végétarienne (riz, poivrons, petits pois, tomates, cœur d'artichaut)		Vache qui rit	Fruit de saison
	<b> VENDREDI 6</b>	Haricots verts et maïs en salade	Filet de poulet au jus	Gratin dauphinois	Pont l'Évêque	Ananas au sirop

Tous nos potages et purées sont fait maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques. Peche responsable. Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère), il apparaît avec le logo AOC est proposé, il apparaît avec le logo AOC. Toutes les volailles et porc sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo AOC. Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo BIO.