

	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
centres aérés du 7 au 11 janvier	LUNDI 7	Potage poule vermicelles	Lieu noir sauce safranée 	Riz créole	Cantal  Fruit de saison	
	MARDI 8	Effilochée d'endives au bleu	Rôti de dinde au romarin 	Gratin de brocolis	Fromage blanc et sucre  Galette des Rois	
	MERCREDI 9	Concombres ciboulette	Omelette au fromage	Tagliatelles	Emmental	Poire sauce chocolat
	JEUDI 10	Salade de pâtes au thon	Escalope de porc jus aux herbes	Haricots verts	Yaourt aux fruits panachés	Riz au lait
	 VENDREDI 11	Salade de moules à l'espagnole	Sauté de bœuf sauce champignons 	Purée de pommes de terre	Coulommiers	Fruit de saison 
centres aérés du 14 au 18 janvier	LUNDI 14	Radis	Cabillaud sauce oseille	Choux-fleurs persillés	Bûche du Pilat	Crème dessert chocolat
	MARDI 15	Céleri rémoulade	Jambon braisé sauce moutarde	Frites	Velouté fruit	Fruit de saison 
	MERCREDI 16	Saucisson sec cornichons	Filet de merlu sauce orientale (coriandre, olives, paprika, ail) 	Semoule	Petit Louis	Salade de fruits frais
	JEUDI 17	Potage poireaux pommes de terre	Sauté de dinde au curry	Duo de carottes	Gouda 	Clafoutis aux pêches
	 VENDREDI 18	Rillettes de thon	Sauté d'agneau au thym	Petits pois aux grelots	Mimolette	Ananas au sirop
centres aérés du 21 au 25 janvier	LUNDI 21	Salade d'hiver (salade verte, pousses d'épinards, maïs, croûtons)	Hachis parmentier au butternut 	Brie de Meaux 	Crème dessert caramel	
	MARDI 22	Carottes aux pommes vertes 	Cuisse de poulet rôtie 	Ratatouille	Croûte noire	Beignet aux pommes
	MERCREDI 23	Potage de légumes verts	Saucisse fumée	Lentilles	Emmental	Fruit de saison 
	JEUDI 24	Friand au fromage	Sauté de veau marengo 	Tortis	Saint-Nectaire	Compote de fraises
	 VENDREDI 25	Pâté de campagne cornichons	Filet de poisson pané citron 	Poêlée de légumes	Fromage blanc de la ferme de Viltain	Salade de fruits
centres aérés du 28 janv. au 1er fév.	LUNDI 28	Salade de mâche mimosa	Aiguillettes de saumon 	Purée de potiron	Tomme blanche	Pomme cuite sauce chocolat
	MARDI 29	Velouté de carottes	Cari d'agneau 	Boulghour	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison
	MERCREDI 30	Endives aux dés de fromage	Émincé de poulet sauce forestière	Courgettes	Carré Ligeil	Compote pomme poire
	JEUDI 31 Menu Réunionnais	Avocat vinaigrette citronnée	Rougail saucisse 	Riz créole	Yaourt brassé aux fruits mixés 	Salade mangue pomme
	 VENDREDI 1er	Radis crème ciboulette	Rôti de bœuf sauce Américaine 	Haricots beurre persillés 	Chevretine	Tarte Bourdaloue
centres aérés du 4 au 8 février	LUNDI 4	Quiche lorraine	Sauté de veau sauce paprika 	Petits pois aux grelots	Petit suisse sucré 	Crêpe au chocolat
	MARDI 5	Roulade de volaille cornichons	Rôti de porc sauce ananas	Piperade/blé	Carré frais	Fruit de saison
	MERCREDI 6	Salade cauchoise (Pommes de terre céleri, emmental, crème)	Escalope de poulet sauce suprême 	Printanière de légumes	Gouda	Compote de pomme
	JEUDI 7	Salade du Chef (Salade verte, jambon de dinde, emmental, olives noires)	Hoki sauce oseille 	Macaroni	Emmental	Pêche aux amandes
	 VENDREDI 8	Taboulé au boulghour	Bœuf bourguignon 	Navets braisés pommes de terre	Cantal 	Fruit de saison 
centres aérés du 11 au 15 février	LUNDI 11	Cœur de palmier artichaut vinaigrette	Steak haché de veau sauce crème 	Poêlée champêtre	Délice de chèvre	Semoule au lait 
	MARDI 12	Salade de courgettes bulgares	Colin sauce moqueca (Tomates, oignons rouges, persil, lait de coco) 	Riz safrané	Edam	Compote tous fruits
	MERCREDI 13	Potage Saint-Germain	Rôti de porc sauce échalotes	Haricots à la Bretonne	Tartare nature	Paris Brest
	JEUDI 14 Menu Normandie	Concombres à la pomme	Escalope de poulet sauce camembert 	Pommes de terre à la normande 	Petit Suisse	Pomme cuite sauce chocolat
	 VENDREDI 15	Carottes râpées	Omelette basquaise	Papillons	Saint-Nectaire 	Salade de fruits
centres aérés du 18 au 22 février	LUNDI 18	Iceberg ciboulette 	Chili con carne	Yaourt brassé vanille	Poire au coulis de framboise	
	MARDI 19	Salade de pommes de terre cervelas	Sauté d'agneau au thym 	Duo de carottes	Rouy	Tarte aux pommes
	MERCREDI 20	Velouté potiron	Rôti de bœuf sauce chasseur 	Gratin de courgettes	Faisselle de Viltain	Compote pomme banane
	JEUDI 21	Salade Essaü	Escalope de dinde au jus 	Torti aux dés de tomate et basilic 	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
	 VENDREDI 22	Endives au gouda	Moules marinières	Frites	Cantal	Ile flottante
centres aérés du 25 fév. au 1er mars	LUNDI 25	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	Paella au poulet 	Riz à paella	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison 
	MARDI 26	Velouté de légumes verts	Cordon bleu	Brocolis	Fournols	Flan pâtissier
	MERCREDI 27	Chiffonnade d'iceberg et croûtons	Bœuf bourguignon 	Pommes persillées	Munster 	Ananas au sirop
	JEUDI 28	Feuilleté au fromage	Boulettes d'agneau à la coriandre	Haricots beurre persillés	Fromage blanc sucré	Fondant chocolat
	 VENDREDI 1er	Avocat pamplemousse	Filet de lieu frais sauce beurre blanc 	Tagliatelles 	Babybel	Crème dessert caramel
centres aérés du 4 au 8 mars	LUNDI 4 Menu Chinois	Nems	Émincé de porc sauce aigre douce	Riz cantonnais	Yaourt sucré	Litchis
	MARDI 5	Rosette cornichons	Colin au four 	Fondue de poireaux pommes de terre	Emmental	Mousse au chocolat
	MERCREDI 6	Concombres au vinaigre de framboise	Saumon sauce citron	Carottes braisées 	Saint Paulin	Fromage blanc et crème de marrons
	JEUDI 7	Potage de légumes verts	Bolognaise 	Spaghetti	Vache qui rit	Fruit de saison
	 VENDREDI 8	Haricots verts et maïs en salade 	Filet de poulet au jus 	Gratin dauphinois	Brie	Fruit de saison

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