

janvier-23

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 02-janv AU 06-janv					
DU 09-janv AU 13-janv	Menu végété Salade de pâtes Œufs durs béchamel Epinards à la crème Camembert Crème dessert vanille	Salade de coleslaw Boulettes de bœuf à la tomate Pommes campagnardes Coupe de fromage blanc Compote de fruits		Salade verte Sauté de porc Carottes ciboulette Yaourt nature Beignet au chocolat	Friand au fromage Filet de lieu sauce safranée Blé bio et pêle mêle de légumes Paveé 1/2 sel Fruit
DU 16-janv AU 20-janv	Œuf dur mayonnaise Cordon bleu Haricots beurre Yaourt nature Fruit	Potage Emincé de bœuf Semoule Brie Yaourt aux fruits		LA MONTAGNE Salade verte Tartiflette Tome blanche Gâteau de Savoie	Menu végété Carottes râpées bio Pané de blé fromage Poêlée de légumes Fondu président Mousse au chocolat
DU 23-janv AU 27-janv	Menu végété Potage de légumes Spaghettis houmous végétarien Fromage blanc Corbeille de fruits	Salade de pommes de terre Rôti de porc au jus Brocolis Petit moulé nature Crème dessert au chocolat		LES FESTIVITES LUNAIRES Nems Emincé de dinde au caramel Riz Petit suisse Mousse coco 	Endives vinaigrette Colin pané Carottes béchamel Yaourt nature sucré
DU 30-janv AU 03-févr	Macédoine Chipolatas Coquillettes Vache qui rit Fruit	Salade verte Sauté de bœuf mironton Blé et pêle mêle de légumes Camembert Compote pommes/fraises		CHANDELEUR VEGE Carottes râpées bio Crêpe au fromage Purée de potiron Cotentin Crêpes au chocolat 	Salade de riz Blanquette de colin Epinards à la crème Bleu d'Auvergne Ile flottante