

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée		Carottes râpées	<p>J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.</p> <p>Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala</p> <p>Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala</p>	salade thon maïs	
Plat	Poisson pané	Tartine chaude Savoyarde		Bœuf Bourguignon	Poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pomme de terre/fromage À tartiflette		Pâtes	Riz créole
Fromage	Fromage	salade			Fromage
Dessert	Galette des rois	Fruit Végétarien		Tarte normande aux pommes	Yaourt fruit
Goûter	biscuit Compote sirop	Pain Confiture Lait		Gâteau maison Fruit	Biscuit laitage Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée		Velouté de brocolis pomme de terre	<p><i>La recette du carrot cake</i> pour 8 personnes</p> <p>Mélanger 4 oeufs et 250 g de sucre.</p> <p>Ajouter 2 càc d'extrait de vanille, 1 càc de muscade, 2 càc de cannelle et 180 g d'huile.</p> <p>Ajouter 250 g de farine et 1 paquet de levure, et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.</p> <p>Ajouter 300 g de carottes râpées, et mélanger.</p> <p>Verser la préparation dans un moule huilé et fariné, et enfourner 30 minutes à 180 °C.</p> <p>Régale-toi !</p>	Rillette de thon	
Plat	Burritos végé	Filet de cabillaud sauce Aneth		Marengo de dinde	Hot Dog
Garniture	Végétarien Salade verte	Purée de céleri		Haricots verts	Frites
Fromage	Fromage				Salade verte vinaigrette balsamique
Dessert	Fruit	Crème maison		Oeuf au lait	Liégeois
Goûter	Pain confiture Lait	Gâteau maison sirop		Gâteau maison Compote	pain fromage Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée		Macédoine vinaigrette	<div> <p>Mange à ta faim, et ressers toi si tu as encore faim.</p> <div> <p>J'ai une petite faim</p> </div> <div> <p>Une assiette normale s'il vous plaît</p> </div> <div> <p>J'ai une faim de loup</p> </div> </div>	Potage de légumes	Pâté de foie
Plat	Poisson Sauce aurore	Sauté de porc à la moutarde		Parmentier de patate Douce et lentilles	Pot au feu
Garniture	Blé	Purée de pomme de terre		Végétarien	Légumes assortis
Fromage	Fromage			Petit suisse	
Dessert	Fruit	Marbré		Fruit	Poire au chocolat
Goûter	Pain Fromage Fruit	biscuit Fruit laitage		Pain Confiture Lait	Biscuit Lait fruit

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier		Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Velouté de carottes cumin	Nouvel an chinois Nem	<div> <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p> </div>		Céleri vinaigrette
Plat	Quiche aux fromages	Bœuf		Blanquette de poisson	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade	Nouilles sautées		Légumes	Emmental râpé
Fromage	Végétarien	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Gâteau coco		Mousse chocolat	Compote
Goûter	Mini Viennoiserie Lait Fruit	Biscuit Fromage blanc Compote		Pain Fromage Fruit	Gâteau maison Lait Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 02 février	Mardi 03 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée		Velouté de poireaux vache qui rit	<div> <p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p> <p>Les crêpes, on aime !</p> </div>	Carottes râpées	Salade verte, maïs Et croûtons
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine De porc au jus		Pâte végé Aux lentilles	Bœuf à la Flamande
Garniture	Epinard à la crème	Pomme de terre		Emmental râpé	Chou braisé
Fromage	Fromage			Végétarien	
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison		Yaourt bio	Gâteau à l'ananas
Goûter	Biscuit Lait et chocolat fruit	fruit Pain perdu Yaourt		Biscuit Yaourt Jus de fruit	Pain Fromage Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

