



LUNDI 03 JANVIER	MARDI 04 JANVIER	JEUDI 06 JANVIER	VENDREDI 07 JANVIER
Macédoine de légumes	Betteraves en salade	Salade de haricots verts	Crêpe aux champignons
Boulettes d'agneau à l'orientale	Joue de porc	Croq végétal au fromage	Spaghettis à la bolognaise
Semoule	Petits pois carottes	Poêlée méridionale	
Emmental	Pavé d'affinois	Clémentines	Babybel
Liégeois à la vanille	Mousse au chocolat		Galette des rois
LUNDI 10 JANVIER	MARDI 11 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER	VENDREDI 14 JANVIER
Piémontaise	Carottes râpées	Salade de choux rouges	Rosette
Nuggets de poisson	Œufs à la florentine	Tarte provençale	Paupiettes de lapin
Choux-fleurs en béchamel	Riz	Poêlée tex mex	Ratatouille
Brie	Samos	Coulommiers	Emmental
Fromage blanc	Poire	Brownies / Crème anglaise	Petit suisse
LUNDI 17 JANVIER	MARDI 18 JANVIER	JEUDI 20 JANVIER	VENDREDI 21 JANVIER
Salade de lentilles	Salade de perles	Céleri rémoulade	Coleslaw
Filet de merlu en sauce	Petit brin de veau à l'emmental	Lasagnes ricotta épinards	Sauté de poulet basquaise
Boulgour	Poêlée campagnarde	Salade verte	Poêlée camarguaise
Cantal	Chavroux	Beignet au chocolat	Tartare ail et fines herbes
Crème à la vanille	Pomme		Liégeois
LUNDI 24 JANVIER	MARDI 25 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	VENDREDI 28 JANVIER
Taboulé	Salade de pâtes à la provençale	Friand	Betteraves en salade
Macaronis au saumon	Croque Monsieur	Nuggets de blé	Cordon bleu
	Salade verte	Carottes Vichy	Blé
Tomme	Six de savoie	Fromage	Edam
Clémentines	Fruits au sirop	Yaourt sucré	Banane

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien



Fait maison



Produits locaux