



Lundi 8

- Betteraves rouges bio*
- Hachis Parmentier VF
- Salade
- Yaourt nature sucré
- Petit gâteau

Menus de la semaine du 8 au 12 janvier 2018

Jeudi 11

- Soupe alphabet
- Escalope de poulet VF
- Haricots verts
- Galette des rois

Mercredi 10

Mardi 9

- Pâté de foie
- Roti de porc VF
- Flageolets
- Fromage
- Fruit de saison

Vendredi 12

- Concombre à la crème
- Poisson meunière
- Pomme de terre
- Fromage
- Fruit de saison

* issu de l'agriculture
biologique
VF viande d'origine française



Lundi 15

- Carottes râpées bio *
- Steak haché VF
- Purée
- Yaourt fruits mixés

Jeudi 18

- Pomelos
- Sauté de volaille et carottes VF
- Coquillettes
- Fromage
- Fruit de saison

Menus de la semaine du 15 au 19 janvier 2018

Mercredi 17

Mardi 16

- Feuilleté fromage
- Saucisse VF
- Lentilles
- Fromage
- Fruit de saison

Vendredi 19

- Museau vinaigrette
- Poisson sauce bonne femme
- Boulgour bio *
- Fromage
- Fruit de saison

* issu de l'agriculture
biologique
VF viande d'origine française



Lundi 22

- Salade fromagère
- Spaghettis Bolognaise VF
- Crème anglaise
- Quatre quart

Menus de la semaine du 22 au 26 janvier 2018

Mercredi 24

Jeudi 25

- Quiche Lorraine
- Escalope de dinde VF
- Poêlée Bretonne
- Yaourt aromatisé

Mardi 23

- Soupe tomates vermicelles
- Sauté de veau VF
- Riz
- Fromage
- Fruit de saison

Vendredi 26

- Cervelas
- Poisson pané
- Semoule ratatouille
- Fruit de saison

* issu de l'agriculture
biologique
VF viande d'origine française



Lundi 29

- Salade mimolette maïs
- Jambon ketchup
- Pommes de terre sautées
- Yaourt nature bio sucré

**Menus de la semaine
du 29 janvier
au 2 février 2018**

Mercredi 31

Jeudi 1

- Betteraves rouges bio
- Sauté de bœuf au curry VF
- Haricots beurre
- Fromage
- Fruit de saison

Mardi 30

- Thon maïs
- Escalope de poulet VF
- Poêlée celtique
- Fromage
- Fruit de saison

Vendredi 2

- Pâté de campagne cornichons
- Poisson sauce citron
- Riz
- Crêpe au chocolat

* issu de l'agriculture biologique
VF viande d'origine française



Lundi 5

- Carottes râpées bio *
- Hachis Parmentier VF
- Salade
- Fromage blanc sucré
- Framboises

Mardi 6

- Pomelos
- Blanquette de veau VF
- Pâtes
- Chocolat Liégeois
- Eventail

**Menus de la semaine
du 05 au 9 février
2018**

Mercredi 7

Jeudi 8

- Soupe de légumes
- Blanc de dinde VF
- Haricots blancs tomates
- Fromage
- Fruit de saison

Vendredi 9

- Saucisson à l'ail
- Poisson meunière
- Pomme de terre vapeur
- Tarte au chocolat

* issu de l'agriculture biologique
VF viande d'origine française



Lundi 12

- Betteraves rouges bio * maïs
- Omelette ketchup
- Pommes de terre sautées
- Fromage
- Fruit de saison
-

Mardi 13

- Kiwi
- Rôti de porc VF
- Flageolets
- Yaourt nature sucré bio *
- Petit gâteau

Menus de la semaine du 12 au 16 février 2018

Mercredi 14

Jeudi 15

- Concombre à la crème
- Boulettes de bœuf VF
- Sauce tomates
- Pâtes regatta
- Compote madeleine

Vendredi 16

- Pâté de foie
- Poisson pané
- Semoule ratatouille
- Fromage
- Fruit de saison

* issu de l'agriculture
biologique
VF viande d'origine française



Lundi 19

- Salade fromagère
- Saucisse VF
- Purée
- Crème dessert chocolat
- Fruit de saison

Menus de la semaine du 19 au 23 février 2018

Mercredi 21

Jeudi 22

- Feuilleté fromage
- Poisson sauce bonne femme
- Céréales gourmandes bio
- Fruit de saison

Mardi 20

- Pomelos
- Escalope de poulet VF
- Haricots verts
- Fromage
- Fruit de saison

Vendredi 23

- Salade mimolette maïs
- Cheese burger (primaire)
- Nuggets (maternelle)
- Frites
- Glace

* issu de l'agriculture biologique
VF viande d'origine française