

MENU VEGETARIEN													
lundi 20 janvier		mardi 21 janvier		mercredi 22 janvier		jeudi 23 janvier		vendredi 24 janvier					
	Salade de haricots verts	BIO		Carottes râpées	BIO		Quiche au fromage		Mélange de salade		Potage	*	
	Pané de blé emmental			Carbonara	*		Aiguillettes de dinde		Sauté de porc		Poisson aux corn flakes		
	Epinards			Tagliatelles	BIO		Poêlée au curry		Purée de pommes de terre	*		Printanière de légumes	
	Chanteneige			Brique de vache	*		Rondelé		Yaourt aromatisé	*		Camembert	
	Fruit	BIO		Mousse au chocolat			Compote pêche		Fruit	*		Cake aux fruits	*

MENU VEGETARIEN													
lundi 27 janvier		mardi 28 janvier		mercredi 29 janvier		jeudi 30 janvier		vendredi 31 janvier					
	Duo de crudités			Betteraves vinaigrette	BIO		Friand au fromage		Salade de riz	BIO		Blanc de poireaux vinaigrette	*
	Boulettes de soja sauce tomate			Donuts de volaille			Rôti de veau		Saucisse de volaille au jus	*		Filet de merlu sauce crème	
	Coquillettes	BIO		Trio de légumes	BIO		Aubergines grillées		Jardinière de légumes			Gnocchis	
	Petit suisse aux fruits	BIO		Petit moulé			Coulommiers		Cantal	*		Yaourt sucré	BIO
	Dessert de fruits	*		Flan Fermier	*		Liégeois		Crème dessert vanille			Fruit	BIO

MENU VEGETARIEN													
lundi 3 février		mardi 4 février		mercredi 5 février		jeudi 6 février		vendredi 7 février					
	Rosette	*		Salade mélangée			Pizza		Salade de lentilles du Puy	*		Terrine de légumes	
	Sauté de bœuf			Godiveau local	*		Cuisse de poulet		Croq fromager			Dos de colin sauce Armoricaïne	
	Polenta			Purée de potiron	*		Pommes de terre rôtissoire		Carottes	BIO		Petits pois	BIO
	Yaourt aux fruits			Saint Nectaire	*		Samos		Dessert végétal aux fruits			Faïsselle	
	Crêpe au chocolat			Fruit	*		Compote		Pâtisserie locale	*		Fruit	BIO

MENU CREOLE													
lundi 10 février		mardi 11 février		mercredi 12 février		jeudi 13 février		vendredi 14 février					
	Accras			Surimi			Endives au fromage		Coleslaw			Taboulé	
	Poulet coco	VF		Tortillas			Jambon grill		Ravioli			Haché de thon	
	Riz	BIO		Ratatouille			Salsifis		Ricotta épinard à la tomate			Trio de légumes	BIO
	Yaourt vanille	BIO		Fourme d'Ambert	*		Yaourt brassé		Dessert végétal nature			Tomme noire	
	Ananas au sirop			Brioche	*		Fruit		Fruit	BIO		Yaourt bicouche	*

MENU VEGETARIEN													
lundi 17 février		mardi 18 février		mercredi 19 février		jeudi 20 février		vendredi 21 février					
	Salade de brocolis	BIO		Concombre à la crème			Champignons à la Grecque		Macédoine de légumes			Méli mélo de légumes	
	Sauté de volaille à la Provençale	VF		Roulé végétal			Paupiette de veau		Fricadelle sauce crème	VBF		Colin à l'oseille	
	Penne au jus	BIO		Haricots verts	BIO		Gratin Dauphinois		Gratin de courgettes	BIO		Semoule	BIO
	Fromage blanc sucré			Buche du Pilat	*		Vache qui rit		Bleu de Bruyère	*		Petit suisse sucré	BIO
	Fruit	*		Ile flottante			Fruit		Donut			Arlequin	

06/01/2020

Cru     
 Cuit     
 Produit Laitier     
 Féculent  
 Plat Protidique     
 Produit Sucré

Références produits : \* Produits circuit court, A. O. P. ou labélisé / BIO = Produits biologiques  
 VBF = Viande Bovine Française / VPF = Viande de Porc Française / VF = Viande Française