



## Semaine 1

lundi 4 janvier	mardi 5 janvier	jeudi 7 janvier	vendredi 8 janvier
Croissillon Dubarry	<b>Betteraves rouges</b>	*Salade Strasbourgeoise	Salami
Paupiettes de veau VVF	<b>Nuggets de blé / pois</b>	Sauté de lapin LF	Meunière de merlu
Petits pois	<b>Poêlée campagnarde</b>	Haricots verts	*Purée de courgettes
*Crème au chocolat/Oranges	<b>Gruyère / Bananes</b>	*Galette des rois	Vache qui rit / Kiwi

## Semaine 2

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Velouté à la tomate	*Carottes râpées	<b>Toast de camembert</b>	Macédoine
Egrené de bœuf VBF	Dos de colin	<b>Lasagne blé / légumes</b>	Sauté de pintade VF / <b>Label rouge</b>
Coquillettes	Semoule	<b>Brocolis</b>	PDT rissolées
*Flan caramel / Elstars	Cantal/ Crêpes framboises	<b>Oranges</b>	Yaourts abricots/ Fraises

## Semaine 3

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
*Taboulé	*Salade de thon	Tortis /surimi	<b>Potage de légumes</b>
Filet de poulet VF	Jambon blanc VPF	Beignet de lieu	<b>Quiche aux fromages</b>
Salsifis	*Purée de PDT	Carottes vichy	<b>Poêlée champêtre</b>
*Crème anglaise/Goldens	Sundae vanille / Fruits	Fromage blanc	<b>Clémentines BIO</b>

## Semaine 4

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Tartine de sardine	* <b>Blé /petit pois</b>	Coquillettes dés de jambon	Céleri rémoulade
Cordon bleu VF	<b>Pizza tomate /fromage</b>	Pavé de colin provençale	Steak haché de bœuf VBF
Blettes	<b>Haricots beurre</b>	Trio de légumes	Frites
* Flan praliné/ Fruits	* <b>Salade de fruits maison</b>	* <b>Gâteau surprise</b>	Petits suisses aux fruits

### MENU VEGETARIEN

### 1 REPAS PAR SEMAINE

Loi E GALIM du 1er Novembre 2019

\* Fabrication Maison

VBF: Viande de bœuf français

VPF : Viande de porc français

VF: Volaille française

LF: Lapin français

GAEC LA FORGE :produits laitiers

GAEC CHIRON: Pommes

ŒUFS : Bio/Plein air



ANNIVERSAIRE DU MOIS

JEUDI 28 JANVIER

### PINTADE FERRIERE



SAUTE DE PINTADE



POMMES DE TERRE RISSOLEES

