

# MENU

## SEMAINE DU 08 au 12 janvier 2018

<b>LUNDI</b>	Crêpe fromage / Quiche provençale Cordon bleu Haricots verts Fruit
<b>MARDI</b>	Carottes râpées / Choux rouge Boulettes de bœuf Pommes noisette Crème dessert
<b>MERCREDI</b>	Salade Calimero/ Salade du pêcheur Rôti de dinde sauce piquante Choux fleurs Pâtisserie
<b>JEUDI</b>	Céleri rave mayonnaise / Pêche garnie au thon Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la bretonne Brioche / Galette des rois
<b> VENDREDI</b>	Charcuterie de qualité artisanale <b>Poisson du jour</b> Riz façon danica Fruit

*Les menus ont été étudiés lors de la commission du 4 décembre*

*Viande Bovine Française / Viande de Porc Française*

Les menus peuvent être modifiés compte tenu d'aléas de dernière minute.

# MENU

## SEMAINE DU 15 au 19 janvier 2018

<b>LUNDI</b>	Carottes râpées mimosa / Avocat / Pomelos Sauté de bœuf aux olives Pâtes Liégeois
<b>MARDI</b>	Chausson garni / Tarte au fromage Poisson à la bordelaise Romanesco Fruit
<b>MERCREDI</b>	Salade à la camarguaise / Blé au jambon et emmental Navarin d'agneau Gratin de courgettes Pêche Chantilly
<b>JEUDI</b>	Choux à la vendéenne / Salade Sombrero Escalope de volaille Purée de pommes de terre <b>Semoule au lait maison</b> / Semoule caramel
<b> VENDREDI</b>	Salade Marco Polo / Taboulé Omelette jambon / Omelette nature Poêlée lyonnaise Fruit

*Les menus ont été étudiés lors de la commission du 4 décembre*

*Viande Bovine Française / Viande de Porc Française*

Les menus peuvent être modifiés compte tenu d'aléas de dernière minute.

# MENU

## SEMAINE DU 22 au 26 janvier 2018

<b>LUNDI</b>	Salade piémontaise / Salade orientale Rôti de porc au miel de Gâtine et soja Salsifis Compote
<b>MARDI</b>	Salade Coleslaw / Salade à la gauloise Steak haché Pommes noisette Fromage blanc bio
<b>MERCREDI</b>	Potage aux vermicelles Hachis Parmentier de canard Fruits au sirop
<b>JEUDI</b>	Concombre à la crème / Salade d'endives <b>Poisson du jour</b> Epinards Donut's / Tarte aux pommes
<b>VENDREDI</b>	Feuilleté hot dog / Friand au fromage Paupiette de volaille Lentilles bio à la dijonnaise Fruit

*Les menus ont été étudiés lors de la commission du 4 décembre*

*Viande Bovine Française / Viande de Porc Française*

Les menus peuvent être modifiés compte tenu d'aléas de dernière minute.

# MENU

## SEMAINE DU 29 janvier au 02 février 2018

<b>LUNDI</b>	Salade verte composée / Champignons à la mayonnaise Gratin de poisson Pommes de terre Crème dessert
<b>MARDI</b>	Pépinettes au surimi et maïs / Salade à l'oranaise Blanquette de sot l'y laisse de volaille Carottes Vichy Fruit
<b>MERCREDI</b>	Salade d'automne / Pomelos Sauté de porc aux amandes Choux de Bruxelles <b>Far breton maison</b>
<b>JEUDI</b>	Sardines / Maquereaux / Œuf sauce tartare Pâtes à la bolognaise Fruit
<b> VENDREDI</b>	Duo de choux / Carottes à la mozzarella Boudin noir / Boudin Blanc / Andouillette Purée de haricots verts Crêpe / Gaufre

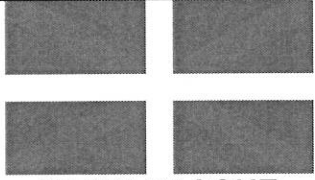
*Les menus ont été étudiés lors de la commission du 4 décembre*

*Viande Bovine Française / Viande de Porc Française*

Les menus peuvent être modifiés compte tenu d'aléas de dernière minute.

# MENU

**SEMAINE DU 05 au 09 février 2018**

<b>LUNDI</b>	Choux fleurs au cantadou / Betteraves Brochette de dinde Pommes à la campagnarde Fruit	
<b>MARDI</b>	Carottes Orly / Salade Chicago Sauté de porc / Rognons Maraîchère de légumes Eclair vanille ou chocolat	
<b>MERCREDI</b>	Salade de lentilles / Salade à la normande Bœuf bourguignon Haricots beurre Fruit melba	
<b>JEUDI</b>	Salade basque / Jambon de Bayonne Axa de veau au piment d'Espelette Riz aux poivrons Fromage de brebis Gâteau basque	 <b>MENU BASQUE</b>
<b> VENDREDI</b>	<b>Charcuterie de qualité artisanale</b> Poisson pané Blé bio aux légumes verts Fruit	

*Les menus ont été étudiés lors de la commission du 4 décembre*

*Viande Bovine Française / Viande de Porc Française*

Les menus peuvent être modifiés compte tenu d'aléas de dernière minute.