

	Du 5 au 9 janvier	Du 12 au 16 janvier	Du 19 au 23 janvier	Du 26 au 30 janvier
Lundi	<p>Salade de haricots verts vinaigrette balsamique</p> <p>Cappelletti 5 fromages sauce Aurore (<i>Plat complet</i>)</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Clémentine BIO</p>	<p>Salade bretonne</p> <p>Blanquette de volaille / Emincé végétal BIO sauce forestière (<i>Régime sans viande</i>)</p> <p>Riz BIO</p> <p>Saint-Môret</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de riz BIO</p> <p>Acras de morue</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Rond de Burdignes à la coupe</p> <p>Liégeois vanille caramel</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Rôti de dinde sauce gravy / Tarte au fromage (<i>Régime sans viande</i>)</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Saint Nectaire à la coupe AOP</p> <p>Crème dessert vanille</p>
Mardi	<p>Mousson de canard / Terrine de fondant aux 3 légumes (<i>Régime sans viande</i>)</p> <p>Pépites colin aux 3 céréales</p> <p>Chou-fleur à la crème</p> <p>Yaourt BIO au sucre de canne</p> <p>Cocktails de fruits au sirop</p>	<p>Salade de perles aux 3 couleurs</p> <p>Quiche Lorraine / Croque au fromage (<i>Régime sans porc et sans viande</i>)</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Yaourt Local circuit-court</p> <p>Compote aux fruits rouges maison</p>	<p>Cœur de laitue</p> <p>Roulé au fromage</p> <p>Lentilles BIO Local</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Poire</p>	<p>Avocat / mayonnaise</p> <p>Beaufilet de colin au curcuma</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Brique de Burdignes à la coupe</p> <p>Marmelade de pommes BIO</p>
Jeudi	<p>Céleris rémoulade</p> <p>Aiguillette de poulet à la crème / Boulettes végétariennes tomate mozza (<i>Régime sans viande</i>)</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Rosette / Samoussa aux légumes (<i>Régime sans porc et sans viande</i>)</p> <p>Œufs à la crème</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Betterave cuite vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce salsa / Galette végétale de blé et oignons sauce tomate (<i>Régime sans viande</i>)</p> <p>Coquillettes BIO au beurre</p> <p>Velouté fruix</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Chili con carne / Quenelle nature sauce Aurore (<i>Régime sans viande</i>)</p> <p>Riz BIO</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Pomme</p>
Vendredi	<p>Salade verte</p> <p>Hachis parementier (<i>Plat complet</i>)</p> <p>Brandade de légumineuses (pomme de terre BIO) (<i>Plat complet Régime sans viande</i>)</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Pommes BIO</p>	<p>Carottes râpées BIO à la vinaigrette</p> <p>Filet de lieu MSC façon Niçoise</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Chou rouge à la vinaigrette de framboises</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière / Escalope viennoise veggie (<i>Régime sans porc et sans viande</i>)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Croq'lait BIO</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Mélange tendre pousses</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Petit pois</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Gâteau maison banane chocolat à base d'œufs BIO</p>

Légende	Origine de nos viandes
	Plat sans viande
	Plat avec du porc
	Plat végétarien
	Anniversaire du mois

Prestataire de restauration collective :
RPC

