

MENUS DE JANVIER 2020

06/01/20	07/01/20	08/01/20	09/01/20	10/01/20
ENDIVES ET POMMES EN SALADE	MIX CHOUX BLANC ET ROUGE BIO	TOMATES VINAIGRETTE	POTAGE A L'OIGNON	CAROTTES ET PANAI BIO RAPES
SPAGHETTI TOMATE PARMESAN	COLIN SAUCE CITRON	CROQUE MONSIEUR	RÔTI DE VEAU	POULET GRILLE
CREME ANGLAISE	RIZ BIO A LA TOMATE	BATAVIA	POTATOES MAISON AU PAPRIKA	BLE AU BEURRE
MADELEINE	KIRI /BANANE	DESSERT AU CHOIX	FROMAGE BLANC BIO SUCRE	GÂTEAU DES ROIS
13/01/20	14/01/20	15/01/20	16/01/20	17/01/20
CELERI RAPE	POTAGE A LA TOMATE	POTAGE	SALADE/BETTERAVES/DES JAMBON	RILLETES DE CANARD
SAUTE D'AGNEAU ET SES LEGUMES	OEUF BROUILLES AU FROMAGE	CORDON BLEU	ESCALOPE DE DINDE	POISSON BORDELAISE
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS AU JUS	PETITS POIS PAYSANNE	SALSIFIS AU BEURRE	MACARONNI AU GRATIN
YAOURT NATURE BIO SUCRE	ST PAULIN BIO/COMPOTE BIO	DESSERT AU CHOIX	ST MORET/MANDARINE BIO	EMMENTAL BIO/KIWI
20/01/20	21/01/20	22/01/20	23/01/20	24/01/20
MACEDOINE VINAIGRETTE	SOUPE DE POISSON AUX CROÛTONS	POTAGE DE LEGUMES	SAUCISSON	CHOUX EN SALADE A LA CHINOISE
HACHIS PARMENTIER	CÔTE DE PORC GRILLEE	TARTIFLETTE AUX OIGNONS ET REBLOCHON	BLANQUETTE DE VEAU	POULET SAUTE AU CAMEL
SALADE DE LAITUE	CHOU FLEUR A LA CREME	SALADE	COQUILLETES BIO	RIZ BASMATI BIO
BRIE BIO/POMME GOLDEN	VIENNOIS AU CHOCOLAT	DESSERT AU CHOIX	EMMENTAL BIO/ORANGE	ANANAS AU SIROP
27/01/20	28/01/20	29/01/20	30/01/20	31/01/20
OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE POULE VERMICELLES	POTAGE	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE MELTING POT
LENTILLES BIO CUISINEES MAISON	SAUCISSE GRILLEE	EMINCES DE BOEUF	PENNES BIO CARBONNARA	RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE
SALADE DE LAITUE	EPINARDS A LA CREME/RIZ	PUREE	SALADE DE BATAVIA	CAROTTES VICHY
FROMAGE/COMPOTE BIO/BISCUITS	FLAMBY	DESSERT AU CHOIX	GLACE VANILLE/CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE

