

Menus du lundi 7 janvier au vendredi 8 février 2019

<i>Lundi 7 janvier</i>	<i>Lundi 14 janvier</i>	<i>Lundi 21 janvier</i>	<i>Lundi 28 janvier</i>	<i>Lundi 4 février</i>
Roulé de surimi Boulettes de viande - sauce tomate « BIO » Haricots verts « BIO » Laitage Crème dessert vanille	Betteraves Vtte P'ti brin de veau à l'emmental PDT risolées « BIO » Yaourt nature sucré Fruit	Terrine de légumes Lasagnes Saint Nectaire Fruit	Potage Choucroute garnie* Tome Blanche Fruit	Rosette tranchée* Omelette Frites Yaourt nature sucré Fruits au sirop
<i>Mardi 8 janvier</i>	<i>Mardi 15 janvier</i>	<i>Mardi 22 janvier</i>	<i>Mardi 29 janvier</i>	<i>Mardi 5 février</i>
Potage Saucisse de Toulouse* Lentilles « terroir » Rondelé nature Gâteau de semoule	Crudités Vtte Sauté de porc aux pruneaux* Carottes rondelles « BIO » Emmental Pâtisserie	Rillettes de thon Cordon bleu* Chou fleur « BIO » Yaourt aromatisé Madelaine	Céleri Vtte Croc végétal au fromage Haricots verts « BIO » Fromage Blanc et compote	Repas Nouvel An Chinois
<i>Jeudi 10 janvier</i>	<i>Jeudi 17 janvier</i>	<i>Jeudi 24 janvier</i>	<i>Jeudi 31 janvier</i>	<i>Jeudi 7 février</i>
Carottes râpées Blanquette de dinde PDT vapeurs Camembert « BIO » Fruit	Repas du terroir	Potage Poêlée Franc-Comtoise* Comté Fruit	Chou blanc Vtte Cœur de filet de Merlu Carottes rondelles « BIO » Camembert « BIO » Liégeois chocolat	Potage Nuggets de poissons Courgettes « BIO » Saint Paulin Fruit
<i>Vendredi 11 janvier</i>	<i>Vendredi 18 janvier</i>	<i>Vendredi 25 janvier</i>	<i>Vendredi 1er février</i>	<i>Vendredi 8 février</i>
Chou rouge Vtte Gourmet de colin Ratatouille Yaourt aromatisé Galette des rois	Potage Filet de hoki Brocolis Coulommier Fruit	Repas « BIO »	Repas crêpes	Repas varié avant les vacances

* Plat de substitution sans porc