MENU JANVIER 2019

PERIODE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	ANNIVERSAIRE
Du 7 janvier au 11 janvier	Tourin à la tomate Jambon au miel Petits pois Mini ortolan β Pomme	Salade verte Samoussa aux légumes Riz cantonais Galette des rois	Salade coleslaw Filet de colin à la bordelaise Epinards à la crème Gratin de patates douces Yaourt velouté fruix	Betteraves / Maïs / Pommes Blanquette de veau Fusilli Gâteau / clémentine / boudoirs	Maël Luka Ambre Rose Antoine
Du 14 janvier au 18 janvier	Velouté de butternut Escalope normande Haricots verts Saint paulin Banane	Salade verte Effiloché de canard Ecrasé de pommes de terre Liégeois chocolat	Œuf macédoine Poisson à l'arrivage Farfalles gratinées Salade de fruits frais	Concombres / crabe Porc au caramel Riz basmati Crème dessert à la vanille	
Du 21 janvier au 25 janvier	Coquillettes carbonnara Salade verte Petit filou β		Rosette / beurre Pané de Hoki Gratin de choux-fleurs Cœur de blé Compote biscuitée/ palet breton	Carottes râpées / thon Poulet aux olives Semoule Fromage blanc au miel Gâteau carambar	Lina

"®" produits locaux,
"β" produits Bio,
fruits et légumes de saison
Provenance France