



<b>Lundi 6 janvier</b> POTAGE DE LEGUMES SAUCISSE DE VEAU/COQUILLETES CLEMENTINES	<b>Mardi 7 janvier</b> SAUCISSON ROTI DE PORC /PUREE FLAN CAMEL	<b>Jeudi 9 janvier</b> SALADE DE BETTERAVES ROUGES PIZZA AUX LEGUMES YAOURT VANILLE	<b>Vendredi 10 janvier</b> VELOUTE DE TOMATES SAUMON ET CREME/RIZ GALETTE DES ROIS
<b>Lundi 13 janvier</b> VELOUTE DE POTIRON EMINCES DE BOEUF/SALSIFIS FRUIT	<b>Mardi 14 janvier</b> CAROTTES RAPEES RISOTTO CHAMPIGNONS COOKIES	<b>Jeudi 16 janvier</b> PATE/CORNICHONS POULET/HARICOTS VERTS COMPOTE DE POMMES	<b>Vendredi 17 janvier</b> SOUPE VERMICELLE POISSON EN PAPILOTTE/ PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT
<b>Lundi 20 janvier</b> POTAGE DE LEGUMES TARTIFLETTE/SALADE KIWI	<b>Mardi 21 janvier</b> MACEDOINE DE LEGUMES/MAYO ESCALOPE DE PORC/SEMOULE YAOURT	<b>Jeudi 23 janvier</b> POTAGE VERMICELLE TARTE AUX POIREAU FLAN CHOCOLAT	<b>Vendredi 24 janvier</b> CAROTTES RAPEES CREVETTES SAUTEES AUX PETITS LEGUMES GATEAU CHOCOLAT
<b>Lundi 27 janvier</b> CELERI REMOULADE STEAK HACHE/ PETITS LEGUMES COMPOTE/BISCUIT	<b>Mardi 28 janvier</b> POTAGE VERMICELLE PIZZA KIWI	<b>Jeudi 30 janvier</b> SALADE AUX DEUX CHOUX RAVIOLIS EPINARD.RICOTTA CREPES	<b>Vendredi 31 janvier</b> VELOUTE DE TOMATES NUGGETS DE POISSON/PUREE DE PATATES DOUCES YAOURT
<b>Lundi 3 février</b> VELOUTE LENTILLES BOULETTES VEGE SAUCE TOMATE/RIZ FLAN VANILLE	<b>Mardi 4 février</b> RADIS BEURRE ROTI DE BOEUF/PUREE KIWI	<b>Jeudi 6 février</b> SOUPE TOMATE CORDON BLEU/COQUILLETES COOKIES	<b>Vendredi 7 février</b> CAROTTES RAPEES PARMENTIER DE POISSON GATEAU NOISETTES
<b>Lundi 10 février</b> PATE/CORNICHON SAUCISSE DE VEAU /FLAGEOLETS KIWI	<b>Mardi 11 février</b> POTAGE VERMICELLE OMELETTE POMMES DE TERRE/SALADE SEMOULE AU LAIT/CAMEL	<b>Jeudi 13 février</b> CREPE AU FROMAGE POULET/PETITS POIS YAOURT FRUIT	<b>Vendredi 14 février</b> SOUPE DE LEGUMES TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER BANANE
<b>Lundi 17 février</b> PECHE AU THON RAVIOLI A LA CEME FLAN CAMEL	<b>Mardi 18 février</b> CELERI REMOULADE LASAGNES KIWI	<b>Jeudi 20 février</b> OEUF MAYONNAISE GALETTE LENTILLES/CAROTTES ORANGE	<b>Vendredi 21 février</b> MOUSSE DE CANARD PAUPIETTE DE PORC/HARICOTS VERTS PIGNES DU BOULANGER

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergènes sera affichée avec les menus.

Toutes les viandes sont fraîches et bio, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés

Les plats sont réalisés par la cantinière