

MENUS



GALETTE DES ROIS

JANVIER 2019

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Du 07/01
au 11/01

Salade verte **Bio**
Hachis Parmentier
bio*
Galette des rois

Taboulé de saison*
Omelette aux fromages*
Clémentines **Bio**

Sardines
Saucisse
Trio de lentilles **Bio***
Galette des rois

Carotte râpée **Bio** à
l'orange*
Rôti de bœuf **Bio**
Gratin de chou fleur **Bio***
Cake aux pommes et blé
noir*

Potage poireau pomme
de terre **Bio***
Poisson
Épinard frais **Bio**
Fromage blanc **Bio**

Du 14/01
au 18/01

Velouté de potimarron
Bio*
Rôti de porc **Bio** à la
moutarde*
Coquillettes **Bio** au jus
Oranges **Bio**

Potages de légumes **Bio***
Poisson
Endives **Bio** béchamel*
Fromage **Bio**
Tarte aux pommes*

Crêpes aux fromages
Steaks hachés frais
Chou de bruxelles*
dessert

Brocolis en salade **Bio***
Blanquette de veau **Bio**
au pois chiche*
Riz **Bio**
entremet

Quiches aux fromages*
Poisson
Carottes Vichy*
Pommes au four*

Du 21/01
au 25/01

Pâté de campagne **Bio**
Sauté d'agneau au cur-
ry*
Semoule **Bio**
Gâteaux aux noix*

Avocat vinaigrette
Bolognaise de légumes
Bio
Fromage **Bio**
Fruits portions **Bio**

Poireau vinaigrette **Bio**
Poisson frais
Purée de pomme de
terre **Bio***
Yaourt vanille **Bio**

Vermicelle à la tomate*
Escalope de poulet **local**
Brocolis **Bio***
Clémentines **Bio**

Carottes et chou en sa-
lade*
Poisson
Pomme de terre vapeur
et sa crème de cibou-
lette*
Kiwi **bio**

Du 28/01
au 01/02

Salade d'épeautre **Bio**
au thon*
Roulé d'endives au jam-
bon*
kiwi

Betterave en salade **Bio***
Daube de bœuf **Bio***
Pomme de terre vapeur
Bio
entremet

Soupe de potimarron
aux lentilles corail*
Poulet rôti **local**
Potatoes au paprika*
Crème rapadura et ki-
wi*

Mâche en salade
Gratin nantais*
Mousse au chocolat*

Soupe de poisson
Moules*
Frites
Poires **Bio**



* Fruits de saison : pommes, ananas, poires, bananes, raisin,

Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements.

Bonne Année 2019

