



lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
<p>☆</p> <p>Bonne année!</p> <p>☆</p>	Céleri rapé	Carottes rapées	Piémontaise	Potage
	Lasagnes	Bœuf bourguignon	Aiguillette de volaille à la crème	Dos de lieu à la basquaise
	Salade verte	Ecrasé de Pommes de terre	Haricots beurre	Semoule
	Camembert	Edam	Brie	Galette des rois
Fruit frais	Fruit frais	Compote pomme abricot	Fruit frais	

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Taboulé	Chou blanc vinaigrette	Salade d'endives	Œuf mayonnaise	Potage
Gratin de chou fleur au dès de volaille	Gratiné de poisson fromage	Jambon persillade	Sauté de boeuf	Cordon bleu
Petit Moulé	Purée de légumes	Pomme noisette	Carotte vichy	Torsades
Fruit frais	Mi-chèvre	Vache picon	Carré d'as	Entremet vanille
	Compote de pomme	Fruit frais	Eclair au chocolat	Boudoir

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Carottes rapées	Céleri rémoulade	Salade verte, tomate, emmental	Menu Auvergne	Salade niçoise
Rôti de dinde à l'estragon	Poisson pané citron	Pizza	Velouté Auvergnat	Boulettes de veau sauce blanquette
Flageolets	Petits pois	Salade verte	Truffade	Haricots verts
Fromage blanc	Emmental	Camembert	Salade verte	Yaourt Sucré
Galettes	Fruit frais	Compote de pomme Ananas	Muffins auvergnate	Madeleine

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Betterave vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes au surimi	Pâté de campagne	Potage
Emincé de poulet au curry	Boulette de bœuf	Quiche lorraine	Jambon grill	Dos de lieu au citron
Semoule	Pommes noisette	Salade verte	Haricots blancs	Epinard béchamel
Vache picon	Mi-Chèvre	Fondu Président	Yaourt aux fruits	Riz au lait
Compote pomme banane	Fruit frais	Fruit frais	Galettes	

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

