

Lundi 11 décembre Menu « Japon »	Mardi 12 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
Salade soja / saumon fumé Escalope de dinde à la crème Perles du Japon Litchis au sirop	Méli-mélo de salade ☺ Cassoulet Fromage ☺ Compote	Taboulé ☺ Gratin de poireau ☺ Jambon Fromage blanc ☺	Sardines Boeuf bourguignon Carottes ☺ Banane
Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre Repas de Noël en présence du Père Noël
Betteraves ☺ Spaghettis carbonara Yaourt ☺	Concombres vinaigrette Oeufs durs Epinards Pêches au sirop	Potage de légumes ☺ Poisson Riz Crème vanille	Apéritif Feuilleté de poisson Aiguillettes de canard en sauce ☺ Pommes duchesse Viennetta / biscuit Clémentine
Lundi 8 janvier	Mardi 9 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier Menu plaisir
Crêpe au jambon Croque-malin Purée de carottes ☺ Mousse au crunch	Céleri rémoulade Saucisses lentilles Galette des rois Crème anglaise	Maquereau Steack haché Haricots verts Ananas au sirop	Pâté ☺ Poulet ☺ Frites Clémentines
Lundi 15 janvier*	Mardi 16 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
Saucisson / beurre ☺ Dos de colin Purée de brocolis ☺ Fromage de chèvre ☺ Fruit <i>* réunion des menus : 18h à la cantine.</i>	Carottes râpées ☺ Rôti de porc Flageolets Poire chocolat/coco	Soupe ☺ Rosbif Champignons ☺ Pâtisserie	Rillettes de canard Gratin dauphinois ☺ Jambon Banane
Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Jeudi 25 janvier Menu montagnard	Vendredi 26 janvier
Friand Boudin blanc Purée de céleri ☺ Fruit	Chou chinois Poireau béchamel ☺ Dés de poulet Flamby	Assiette de charcuterie Tartiflette ☺ Salade Fromage blanc ☺ / coulis	Betteraves ☺ / mais Calamars Ratatouille Crème speculoos
Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Jeudi 1 ^{er} février	Vendredi 2 février Menu des îles
Flammekueche Sauté de porc Haricots beurre Liégeois	Salade d'endives ☺ Hachis parmentier ☺ Fromage de vache ☺ Poire	Macédoine Gratin de Hoki Chou-fleur Brioche Compote	Surimi / Pamplemousse Rougail saucisses Ananas Chantilly



Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts

© Christelle et Monique travaillent en partenariat avec des producteurs locaux.
La plupart de nos légumes proviennent du producteur « Les jardins de la Tourette » à Mauzé-Thouarsais

