



Lundi 8 janvier	Mardi 9 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
Betteraves rouges Cordon bleu Petits pois carottes Compote / galette bretonne	Macédoine mayonnaise Blanquette de dinde Pommes de terre Yaourt aromatisé	Saucisson à l'ail / beurre Dos de colin sauce épices du soleil Brocolis Camembert Clémentine	Potage potiron Boulettes de bœuf à la tomate Haricots verts Galette des rois
Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier Menu Veggie
Beurre de sardine Sauté de bœuf Carottes Yaourt nature sucré	Céleri rémoulade Rôti de porc Lentilles cuisinées Chèvre Pomme	Pâté de foie / cornichon Calamars frits Choux fleur Crème chocolat	Œuf mayonnaise Couscous de légumes Brie Banane
Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
Carottes râpées Saucisse de volaille Brocolis à la crème Camembert Banane	Friand au fromage Pâtes à la bolognaise Crème vanille	Salade de choux chinois Emincé de dinde au curry Carottes vichy Fromage blanc confiture	Potage bouillon vermicelles Parmentier de poisson Bûche de chèvre Clémentine
Lundi *29 janvier	Mardi 30 janvier Menu veggie	Jeudi 1 février	Vendredi 2 février Chandeleur
Carottes râpées Nuggets de poulets Lentilles cuisinées Petits suisses aromatisés <u>Réunion menu cantine</u>	Betteraves rouges Mac & Cheese Eclair au chocolat	Cervelas / Beurre Boulettes de bœuf à la tomate Riz Camembert Pomme	Crêpe au jambon Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre Compote / crêpe
Lundi 5 février	Mardi 6 février	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février Menu Chinois
Macédoine mayonnaise Cordon bleu Epinards béchamel Brie Banane	Potage de légumes Pizza bolognaise Mousse au chocolat	Saucisson à l'ail / beurre Dos de lieu beurre citronnée Semoule Fromage blanc	Salade de choux chinois Sauté de porc caramel Nouilles chinoises Gâteau chinois
Lundi 12 février Menu Veggie	Mardi 13 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
Betteraves rouges Chili sin carne Bûche de chèvre Pomme	Carottes râpées Emincé de dinde au colombo Choux fleur gratiné Crème au chocolat	Taboulé Sauté de bœuf carottes Haricots verts Brie Banane	Céleri rémoulade Hachis parmentier Yaourt nature sucré

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

☺ Christelle travaille en partenariat avec des **producteurs locaux** 
Produits Bio 
Viande de bœuf d'origine française (VBF)