

Toute l'équipe vous souhaite une très bonne année 2020 !

Lundi 6

Crêpe au fromage
Emincé de dinde aux champignons
Haricots verts **BIO** persillés
Camembert **BIO** à la coupe
Fruit de saison

Mardi 7

Carottes râpées
Filet de poisson meunière
Flageolets au jus
Yaourt vanille **BIO**

Mercredi 8

Oeuf dur et mayonnaise
Paupiette de veau aux olives
Blé
Tomme noire
Fruit de saison

MENU VEGETARIEN

Jeudi 9

Betteraves en vinaigrette
Dhal de lentilles au curry et lait de coco
Riz
Cousteron à la coupe
Fruit de saison

Vendredi 10

Salade de chèvre chaud
Nuggets de poulet
Epinards à la crème
Couronne des rois

Lundi 13

Mâche et fourme d'Ambert
Sauté de veau* aux pruneaux
Boullgour safrané
Fruit de saison

Mardi 14

Rosette et beurre
Spaghettis à la bolognaise (viande hachée **BIO**)
Yaourt sucré
Abricots secs

Mercredi 15

Salade coleslaw
Jambon blanc IGP
Purée de petits pois
Crème dessert vanille

Jeudi 16

Potage de légumes et emmental en dés
Filet de poisson croustillant
Chou-fleur **BIO** et brocoli en gratin
Fruit de saison

MENU VEGETARIEN

Vendredi 17

Pizza au fromage
Omelette **BIO**
Carottes **BIO** vichy
Fromage chèvre/brebis à la coupe
Fruit de saison

Lundi 20

Céleri rémoulade
Bœuf* bourguignon
Pommes de terre vapeur
Bleu Puy Laveze à la coupe
Fruit de saison

Mardi 21

Tarte au chèvre et épinards
Haut de cuisse de poulet rôti /Pilon (maternelle)
Haricots beurre persillés
Tomme à la coupe
Ananas en barre

Mercredi 22

Salade mimosa
Palet du fromager
Piperade
Tarte normande

MENU VEGETARIEN

Jeudi 23

Carottes râpées à l'orange
Chili aux deux haricots
Riz
Fromage blanc aux fruits

Vendredi 24

Salade niçoise
Filet de poisson frais
Purée de courgette à la vache qui rit
Ossau-Iraty AOP à la coupe
Fruit de saison

MENU VEGETARIEN

Lundi 27

Mesclun et croutons
Tortis à la tomate et aux pois chiches/olives/romarin
Parmesan
Compote de poire **BIO**
Biscuit

Mardi 28

Chou blanc et cantal en dés en vinaigrette
Hachis Parmentier au potiron
Donut

Mercredi 29

Betteraves en vinaigrette
Saucisse grillée
Gratin dauphinois
Yaourt sucré

Jeudi 30

Crème Dubarry (chou-fleur) et emmental râpé
Poisson pané
Petits pois **BIO** au jus
Banane

Vendredi 31

Salade exotique
Sauté d'agneau à la néozélandaise
Blé
Fromage blanc **BIO** et confiture de fraise