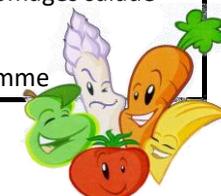




## Menus du 7 janvier au 15 février 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 7 au 11 janvier	Boulghour céleri maïs Filet de colin Haricots verts Kiri Clémentine	Carottes râpées Sot l'y laisse de dinde * Champignons - salsifis Fromage Glace	Betteraves rouges aux pommes Emincé de veau frais Côtes de blette à la béchamel  Galette des rois	Potage de légumes Filet de poulet sauce tomates Coquillettes  Yaourt nature sucré
du 14 au 18 janvier	Taboulé Saucisse de morteau* Lentilles paysannes  Fromage blanc	Macédoine de légumes 1/2 œuf dur Pavé de lieu sauce hollandaise Brunoise de légumes - riz pilaf Fromage Kiwi	Rillettes de porc * Pintade * Purée de brocolis Fromage Compote de pommes biscuitée	Beurre de sardines Lapin * à la moutarde Haricots beurre  Petits Suisse
du 21 au 25 janvier	Salade d'endives - œuf dur - thon Sauté de dinde* Carottes vichy - semoule  Yaourt aux fruits rouges	Potage tomates vermicelles Steack haché * Petits pois Fromage Banane	Célérís rémoulade Roti de porc # Flageolets - salade  Flamby	Riz - jambon - mozzarella Filet de merlu Ratatouille  Pomme
du 28 au 1 <sup>er</sup> janvier février	Concombres ciboulette Filet de poisson (frais) sauce citron Choux fleurs gratinés  Ananas frais	Pâté de foie Suprême de poulet* Purée de pois cassés Fromage Clémentine	Velouté de potimaron - croutons Saucisse de bœuf # Frites - salade  Entremet caramel	Betteraves rouges aux noix Crêpes jambon fromage Salade  Crêpe banane chocolat
du 4 au 8 février	Maquereau sauce moutarde Filet de dinde * Salsifis - carottes  Yaourt vanille	Salade verte - nem's de poulet Emincé de porc au caramel Riz basmati  Salade de fruits exotiques	Carottes râpées Spaghettis bolognaise gratinés *  compote	Potage vermicelles Poisson meunière Jardinière de légumes  Semoule vanille
du 11 au 15 février	Macédoine de légumes Bœuf* provençal Poivrons pommes de terre fromage Banane	Friand au fromage Jambon blanc # Purée de céleris rave  Clémenville	Concombres vinaigrette - Maïs Couscous de poisson  Fromage blanc confiture fraise	Falafel Menthe coriandre Fève Croquevital Ravioles 5 fromages salade  Pomme



Les menus peuvent être modifiés en fonction des sorties des enfants \* viande d'origine Française  
Les yaourts et fromages blancs proviennent de la Bazinière - la charcuterie (#) de la Rosette des prés  
et les fruits et filets de poisson frais de chez Bruno GEFARD