



Janvier

## Menus du 8 janvier au 9 février 2018

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>du 8 au 12</b> janvier	Carottes râpées Filet d'eglefin * Ratatouille - semoule Chèvre Banane	Céléris rémoulade Emincé de poulet sauce vinaigre de cidre Jardinière de légumes Fromage Clémentine	Betteraves rouges persillées Hachis de canard Patates douces - salade Galette des rois	Rillettes de saumon Jambon de pays sauce tomates Mogettes de vendée Petits Suisse
<b>du 15 au 19</b> janvier	Concombres à la crème Cordon bleu Salsifis Compote pommes poires	Salade de pâtes - surimi - Steack haché * Frites Fromage blanc	Potage de légumes Saucisse * Lentilles paysannes Saint-Paulin Kiwi	Salade de riz - emmental - jambon Dos de loup de mer Trio de choux fleurette Yaourt vanille
<b>du 22 au 26</b> janvier	Maquereau Jambon blanc # Gratin dauphinois Salade Camembert Clémentine	Macédoine de légumes Blanquette* de veau Champignons - riz pilaf Entremet vanille	Velouté de tomates aux patates Filet de colin sauce meunière Haricots verts Liégeois chocolat	Rillettes de porc Escalope de dinde Petits pois Gouda Ananas frais ou pomme
<b>du 29 au 2</b> février	Betteraves rouges aux pommes Filet de limande Blé Fromage blanc	Carottes râpées Poulet Poêlée saladaise Yaourt aux fruits rouges	Céléris au thon - maïs Sauté de porc * au caramel Nouilles Kiri Salade de fruits	Velouté de buternut Galette paysanne salade Crêpe sucrée
<b>du 5 au 9</b> février	Sardine beurre Sauté de dinde* Légumes à couscous - semoule Comté Kiwi	Taboulé Filet de Saint-pierre Purée de carottes Fromage Compote pommes - bananes	Concombres vinaigrette Spaghettis bolognaise gratinés * Yaourt nature sucré	repas graines bio

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