



## MENUS du LUNDI 8 JANVIER au VENDREDI 26 JANVIER 2018

LUNDI 8 JANVIER	MARDI 9 JANVIER	JEUDI 11 JANVIER	VENDREDI 12 JANVIER
potage <span style="color: blue;">viande hachée</span> , riz, sauce tomate entremet spéculos	cœur de blé / thon <span style="color: blue;">saucisse</span> haricots beurre fromage fruit de saison	<span style="color: green;">potage</span> <span style="color: blue;">sauté de dinde</span> brunoise de légumes fromage <span style="color: purple;">galette des Rois</span>	<span style="color: green;">concombres</span> / semoule brandade de <span style="color: magenta;">poisson</span> <span style="color: green;">salade verte</span> <span style="color: red;">yaourt à la cerise</span>
LUNDI 15 JANVIER	MARDI 16 JANVIER	JEUDI 18 JANVIER	VENDREDI 19 JANVIER
<span style="color: green;">betteraves rouges</span> / maïs <span style="color: blue;">cordon bleu</span> haricots verts sauce tomate <span style="color: orange;">gâteau à l'ananas</span>	<span style="color: green;">potage</span> <span style="color: blue;">poulet</span> coquillettes fromage salade de fruits frais	macédoine de légumes <span style="color: blue;">rôti de porc</span> <span style="color: green;">pommes de terre</span> mousse au chocolat	<span style="color: blue;">cervelas</span> / riz <span style="color: magenta;">filet de poisson</span> <span style="color: green;">ratatouille</span> fromage fruit de saison
LUNDI 22 JANVIER	MARDI 23 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	VENDREDI 26 JANVIER
<span style="color: green;">céleri remoulade</span> <span style="color: blue;">émincé de bœuf</span> haricots beurre fromage <span style="color: green;">compote de pommes</span>	<span style="color: green;">carottes</span> râpées couscous à la <span style="color: blue;">volaille</span> fromage fruit de saison	<span style="color: blue;">rillettes</span> <span style="color: magenta;">filet de poisson</span> gratin de <span style="color: green;">choux fleurs</span> <span style="color: red;">fromage blanc</span>	<span style="color: green;">potage</span> <span style="color: blue;">sauté de porc</span> sauce curry coquillettes <span style="color: orange;">gâteau au chocolat</span>

origine de la viande de bœuf : France

fait maison

**Producteurs locaux de produits frais :**

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="background-color: #008000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> légumes</li> <li><span style="background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> viande de porc, bœuf, volailles</li> <li><span style="background-color: #FF00FF; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> poisson</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="background-color: #FF0000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> laitages</li> <li><span style="background-color: #8000FF; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> pâtisserie</li> </ul> |
|---|--|

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.



