



Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées	Potage de potiron		Toast au chèvre	Salade vendéenne
	Jambon braisé (F)	Riz façon cantonnaise (F)		Poisson meunière citron (S)	Pâtes bolognaise (F+ S)
	Lentilles (F)	***		Haricots verts persillés (S)	***
	Brie	Tartare ail et fines herbes		Fromage frais sucré	Emmental
	Liégeois chocolat	Pomme		Banane	Compote tous fruits

P.A. n°3

Menu susceptible d'être modifiés selon arrivage des produits

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Salade d'endives		Salade Marco polo	Pâté de campagne
	Colin sauce crevettes (S)	Escalope de dinde forestière (F)		Sauté de porc au caramel (F)	Steak haché (S)
	Riz Pilaf (F)	Frites (S)		Carottes et navets (F)	Petits-pois fermière (F+S)
	Tomme grise	Camembert		Yaourt nature sucré	Vache qui rit
	Ananas	Compote tous fruits		Banane	Crêpe de la Chandeleur

P.A. n°4

Menu validé en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade coleslaw : chou blanc, carotte râpée mayonnaise / Salade mêlée : salade, maïs, croûton