

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
S1 du 1/1/18 au 5/1/18		Salade de lentilles et tomates Salade de pâtes estivale	Carottes vinaigrette BIO au citron Chou blanc BIO vinaigrette	Concombre vinaigrette Salade harmonie	Céleri rémoulade Tomates vinaigrette
		Sauté de dinde sauce crème	Lasagne bolognaise	Rôti de veau	Filet de lieu sauce romarin citron
		Jardinière de légumes	Salade verte	Purée de brocolis	Riz BIO
		Samos Fromy	Yaourt nature BIO Fromage blanc nature BIO	Tomme blanche Saint Nectaire	Camembert Brie
		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme + pailloine Compote pomme-banane + pailloine	Mousse chocolat Mousse chocolat noir
	Carré fourré pomme Petit suisse sucré Jus d'orange	Pain + miel Lait nature Fruit	Céréales nature Lait chocolaté Fruit	Pain + samos Sirop de grenadine Fruit	
REPAS VEGETARIEN/ Galette des rois					
S2 du 8/1/18 au 12/1/18	Potage légume BIO	Chou rouge à la grenadine Carottes vinaigrette	Saucisson sec et cornichon R: Roulade de volaille et cornichon	Salade de riz (riz, tomate, maïs, olive) Salade de pâtes Toscanes (tortri tricolore, haricot vert, piperade, basilic)	Salade coleslaw (carotte râpée, chou blanc, raisin sec, mayonnaise) Concombre vinaigrette
	Saucisse de Francfort R: Saucisse de volaille	Filet de colin sauce crème	Sauté d'agneau sauce olive	Croque Fromage végété	Hachis parmentier (purée BIO)
	Lentilles	Chou-fleur béchamel	Blé créole	Haricots verts BIO	*
	Fromage blanc aromatisé Petit suisse aromatisé	Edam BIO Emmental BIO	Yaourt nature BIO Fromage blanc nature BIO	Saint Paulin Mimolette	Bleu Tomme grise
	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Galette des Rois	Cocktail de fruits au sirop en coupelle + petit beurre Pêche au sirop en coupelle + petit beurre
REPAS VEGETARIEN					
S3 du 15/1/18 au 19/1/18	Salade de blé Salade de maïs et tomates	Potage poireaux pommes de terre BIO	Carottes vinaigrette Salade farandole (salade, chou blanc, radi, maïs)	Salade fromagère (salade, dés de fromage) Salade des Alpes (salade, bûche mi-chèvre, croûton)	Salade fraîcheur (boulghour, jambon de poulet, pomme granny, persil, poivron, échalote) Salade de penne, olives et mozzarella
	Steak de soja sauce tomate	Sauté de bœuf sauce oignon	Paupiette de volaille sauce moutarde	Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus	Filet de poisson pané et citron
	Trio de légumes	Purée de pommes de terre BIO	Gratin de courgettes	Petits pois/carottes	Riz/ Ratatouille BIO
	Carré de l'Est Bûche mi-chèvre	Fromage blanc aromatisé Yaourt aromatisé	Edam BIO Gouda BIO	Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO Petit suisse nature BIO
	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Ile flottante	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison Fruit de saison
Plat du sud-ouest					
S4 du 22/1/18 au 26/1/18	Chou blanc BIO vinaigrette Carottes BIO vinaigrette	Rémoulade de pommes granny au cumin Endives vinaigrette	Betteraves vinaigrette BIO Macédoine BIO	Thon mayonnaise Surimi mayonnaise	Salade du chef (salade, dés d'emmental, jambon de poulet) Tomates à la ciboulette
	Filet de colin sauce tomate	Cassoulet R: Cassoulet sans porc	Macaroni tomate féta (Macaroni BIO)	Rôti de bœuf au jus	Filet de hoki sauce aneth
	Printanière de légumes	Haricots blancs	*	Frites	Epinards à la crème
	Coulommiers BIO Camembert BIO	Petit suisse aromatisé Fromage blanc aromatisé	Gouda Edam	Yaourt nature BIO Petit suisse nature BIO	Mimolette Tomme noire
	Géliblé caramel Géliblé vanille	Gateaux basque	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote pomme mirabelle + madeleine Compote pomme pêche + mirabelle
		Pain + barre de chocolat Lait nature Fruit			