

Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Carottes râpées (sulfites-moutarde) Riz accompagné d'haricots rouge et sauce tomate Brie (lait) Compote	Salade de blé (sulfites-moutarde) Gratin de choux fleur (lait-œuf) Cabillaud *** Cantal (lait) Fruits	Beignet de crevette (gluten-poisson) Roti de bœuf * avec ses pates Camembert (lait) Crème chocolat (lait)	Choux rouge (sulfites-moutarde) Roti de dinde * Haricot beurre Galette des rois du Boulanger
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Céleri rémoulade (moutarde-œuf) Escalope de veau **** Carottes persillées Riz au lait (lait)	Salade d'endives (sulfites-moutarde) Purée avec œuf dur (lait-œuf) Yaourt bio sucré (lait)	Salade de pate, thon et tomate (sulfites-moutarde) Nuggets de poissons *** Petits pois Tomme blanche (lait) Fruits	Choux blanc (sulfites-moutarde) Cuisse de poulet * Galette de pomme de terre Divers fromages (lait) Fruits
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Carottes râpées (sulfites-moutarde) Dinde Haricots verts Ossou iraty (lait) Yaourt aux fruits (lait)	Salade de lentilles (sulfite-moutarde) Steak de veau Gratin de courgettes BIO (lait-œuf) Comté (lait) Fruits	Potage maison Semoule accompagnée de légumes couscous Tomme de montagne (lait) Fruits	Salade verte (moutarde-sulfites) Saumon frais ° Céréales gourmande BIO Divers fromages (lait) Crème vanille (lait)
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Rosette **** Merlu *** Poêlée de légumes St moret (lait) Compote	Coleslaw (moutarde-œuf) Roti de porc * Epinards (lait) Buche du pilât (lait) Fruits	Salade d'endives (sulfites-moutarde) Gigot d'agneau **** Haricots blancs Emmental (lait) Fruits	Choux rouge (moutarde-sulfites) Pate sauce fromage Clafoutis aux cerises (œuf-gluten-lait)

Frais

Conserve

Surgelé

Menu végétarien

* France

**UE

*** Atlantique

****La Ferme des Monts Verts

° Poissonnerie Mericq

Menus validés par Mme FAVRET, diététicienne au CDG16

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
Pamplemousse Cabillaud *** Haricots verts Cantal (lait) Yaourt bio sucré (lait)	Carottes râpées (moutarde-sulfites) Boudin **** Purée (lait) Kiri (lait) Fruits	Potage maison Lentilles Œuf dur Brie (lait) Fruits	Macédoine de légumes (moutarde-œuf) Croque-monsieur montagnard (lait) Divers fromages (lait) Crème chocolat (lait)
Vacances			

Frais
Conserve
Surgelé
Menu végétarien

* France
**UE
*** Atlantique
****La Ferme des Monts Verts
° Poissonnerie Mericq

Menus validés par Mme FAVRET, diététicienne au CDG16
Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés