

2

**lundi 6 janvier 2020**

*Delic Vert*

BETTERAVES ROUGES HARICOTS BLANCS

QUENELLE NATURE

COQUILLETES AU BEURRE

BÛCHE DE CHÈVRE

POMME DE SAVOIE

3

**lundi 13 janvier 2020**

CHOU ROUGE VINAIGRETTE

DIOT DE SAVOIE

POMME VAPEUR

TOMME DE SAVOIE

POIRE AU SIROP

4

**lundi 20 janvier 2020**

*Delic Vert*

FEUILLETE AU FROMAGE

POELLEE MINISTRONE

EPLY

PETITS SUISSE SUCRE

FRUIT

5

**lundi 27 janvier 2020**

PANACHE DE SALADE VERTE

ESCALOPE DE POULET

POMMES SAUTEES

TOMME DE SAVOIE

POIRE DES VERSGERS DE CERCIER

**mardi 7 janvier 2020**

SALADE VERTE & MAÏS

ROTI DE PORC

BLE AUX PETITS LEGUMES

YAOURT NATURE SUCRE

COMPOTE DE POMMES

**mardi 14 janvier 2020**

SALADE VERTE

MIJOTÉ DE DINDE À L'ORIENTALE

BROCOLIS + BOULGOUR

COULOMMIERS

ECLAIR AU CHOCOLAT

**mardi 21 janvier 2020**

SALADE DE CHOU CHINOIS

BOLOGNAISE

SPAGHETTIS

RAPE

COMPOTE DE POIRES

**mardi 28 janvier 2020**

SALADE DE HARICOTS ROUGE

FILET DE LIEU SAUCE CITRON

POEELE WOOK

FROMAGE BLANC

BANANE

**mercredi 8 janvier 2020**

**mercredi 15 janvier 2020**

**mercredi 22 janvier 2020**

**mercredi 29 janvier 2020**

**jeudi 9 janvier 2020**

CAROTTES RAPEES

CHOUROUTE CUISINE PAR NOS SOINS

POMMES VAPEUR

FROMAGE TERROIR

VELOUTE AUX FRUITS

**jeudi 16 janvier 2020**

SALADE PIEMONTAISE

POELLES DE LEGUMES

PENNE REGATE

TOMME

TARTE AU POMMES

**jeudi 23 janvier 2020**

POTAGE DE LEGUMES

LONGE DE PORC

HARICOTS VERTS

ABONDANCE

DANY CARAMEL

**jeudi 30 janvier 2020**

SALADE COLSLOW

STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE

PUREE DE POMMES DE TERRE

BRIE

ROULE A LA CONFITURE

**vendredi 10 janvier 2020**

TABOULE

ESTOUFFADE DE BŒUF

CHOU FLEUR AU JUS

REBLOCHON

GALETTE

**vendredi 17 janvier 2020**

VELOUTE DE POTIRONS

CHOUROUTE GARNIE

CUISINE PAR NOS SOINS

CONTE

VELOUTE AUX FRUITS

**vendredi 24 janvier 2020**

TABOULE

FILET DE COLIN À LA MOUTARDE

EPINARDS A LA CREME

YAOURT NATURE

GAUFFRE AU SUCRE

**vendredi 31 janvier 2020**

VELOUTE DE POTIRON

SPAGHETTI

BOLOGNAISE DE LEGUME

FROMAGE DE BREBIS

MOUSSE CHOCOLAT



Menu BIO



POISSON FRAIS



PRODUIT LOCAL



Menu végétarien

Dans le cadre du règlement d'information aux consommateurs CE N°1169/2011, nous vous informons que les repas servis peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacé, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sulfites. Les viandes bovines sont d'origines européenne





)

|