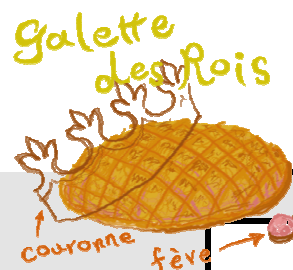


MENUS

JANVIER 2020



	DU 06 AU 10	DU 13 AU 17	DU 20 AU 24	DU 27 AU 31
LUNDI	<p>Choux rouge pomme granny Pilon de Poulet mariné Poêlée Hivernale Fromage Gâteau des Rois</p>	<p>Crêpe aux Champignons Escalope à la crème Jeunes Carottes Fruit</p>	<p>Tomates/Maïs Rôti de Dinde Blé/Champignons Glace</p>	<p>Salade de mâche au Comté Beefteack Poêlée Bretonne Pâtisserie</p>
MARDI	<p>Velouté Boulette de Bœuf à la tomate Pâtes Fruit BIO</p>	<p>Potage de Légumes Nuggets de Poissons Riz Fromage BIO Fruit</p>	<p>Vermicelle Côte de Porc Ratatouille Fromage Fruit BIO</p>	<p>Potage d'Etoiles Sauce de Veau Champignons/PdeTerre Fromage BIO Fruit</p>
JEUDI	<p>Alphabet Rôti de Veau Haricots verts Fruit Laitage Bio</p>	<p>Macédoine Steak haché de Veau Frites Fromage Laitage</p>	<p>Saucisson sec/beurre Filet de Poissons Sauce hollandaise Julienne de Légumes Fruit</p>	<p>Betterave Meunière de Poissons Gratiné de Courgetes Fruit</p>
VENDREDI	<p>Carottes râpées/Emmental Filet de Hoki Boulgour Compote</p>	<p>Velouté Lasagnes Salade BIO Pâtisserie</p>	<p>Potage de Légumes Rôti de Bœuf Lentilles Yaourt BIO Fruit</p>	<p>Velouté Parmentier Salade BIO Cocktail de Fruits</p>

Ces menus sont indicatifs et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements