

MENU



Lundi 15 janvier

Midi

Endives noix/emmental, velouté Dubarry bio, acras de morue
Escalope de porc à la moutarde ou rouille à la sétoise
Pommes de terre en cubes
Yaourt à l'abricot de Lozère ou yaourt à la fraise
Fruits de saison bio

Mardi 16 janvier

Midi

Velouté de potiron maison, salade/chèvre chaud
Fajitas végétariennes bio ou
Veau à la provençale et polenta bio
Cantal ou Brie de Meaux
Chocolat liégeois bio ou riz au lait bio



Mercredi 17 janvier

Midi

Pamplemousse au miel
Chipolatas (local) et coquillettes
Fromage portion
Gaufre au sucre

Jeudi 18 janvier

Midi

Salade verte, salade pâtes bio/crevettes/surimi, œuf dur bio
Assiette orientale et sa semoule bio (végétarien) ou
Filet de poulet (local) et flan au brocolis bio
Tomme catalane ou St Nectaire
Crème dessert au chocolat ou au caramel

Vendredi 19 janvier

Midi

Pâté de campagne (local), salade au thon
Sauté de veau Marengo ou colin pané
Pâtes
Petits suisses aux fruits bio ou fromage portion bio
Fruits de saison bio

Soir

Salade de mâche aux pignons
Merguez et semoule bio
Cantal
Fruits de saison

Soir

Cake thon/curry
Escalope de poulet panée
Petits pois/carottes bio
Emmental
Compote de pomme bio

Soir

Jambon cuit
Omelette bio
Pomme de terre noisette
Camembert bio
Brioche des rois

Soir

Velouté de légumes (local)
Steak haché « bouchère »
Gratin dauphinois
St Paulin bio
Fruits de saison bio

La Gestionnaire
M. MARTINEZ

Le Principal
G. MARAZEL