

	DU 07 AU 11 JANVIER	DU 14 AU 18 JANVIER
Lundi	07 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/CELERI☀ REMOULADE/SURIMI SALADE CHOU☀-GOUDA FILET DE HOKI SAUCE SAFRANEE EMINCE DE DINDE AU CURRY② ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/PETIT-SUISSE TARTE AUX POMMES /MOUSSE CHOCOLAT	14 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/CELERI☀ REMOULADE ŒUF DUR MAYONNAISE / TOMATE MOZZARELLA SAUTE DE DINDE MARENGO ② DOS DE LIEU SAUCE AUREORE ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/FROMAGE BLANC-COULIS DE FRUITS GATEAU AU YAOURT
Mardi	08 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/TABOULE/CAROTTES RAPEES☀ ŒUF MIMOSA CUISSÉ DE POULET ROTIE ② DOS DE LIEU SAUCE ESTRAGON ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/BRIE/POMME JAUNE☀ ROCHER COCO / TARTE KIWI	15 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/DUO DE SAUCISSONS ③ CAROTTES RAPEES☀/CREME DE CHOU-FLEUR☀ MERGUEZS ③ ESCALOPE AU JUS ② ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/FROMAGE FRAIS/POMME ROUGE☀ FLAN PATISSIER / COMPOTES DE POMMES
Jeudi	10 TOMATE/SALADE/POMELOS☀ PAMPLEMOUSSE/TERRINE DE CAMPAGNE/CONCOMBRE VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER ② ŒUF DUR SAUCE OSEILLE ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/GALETTE A LA FRANGIPANE FROMAGE BLANC	17 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/PIEMONTAISE/ AVOCAT CONCOMBRE VINAIGRETTE POISSON PANÉ QUENELLE DE VOLAILLE NORMANDE ② ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/ILE FLOTTANTE/MARBRE CREME ANGLAISE COMPOTE DE POIRES/YAOURT FERMIER
Vendredi	11 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/SOUPE A L'OIGNON /SALADE AU CHEVRE /FRIAND AU FROMAGE TRANCHE DE PORC AU JUS ① LASAGNE DE LEGUMES ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/PYRENEES/CLEMENTINE☀ BANANE-CHOCOLAT /SMOOTHIE AUX FRUITS	18 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/BETTERAVES☀ VINAIGRETTE QUENELLES DE THON /SALADE AU GOUDA OMELETTE BŒUF A LA BOLOGNAISE② ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/ILE FLOTTANTE GLACE / POIRE CHOCOLAT
	FRUIT OU LEGUME CRU	FRUIT OU LEGUME CUIT
	FECULENT	PRODUIT LAITIER
		VIANDE, ŒUF, POISSON
		MATIERE GRASSE
		SUCRE

- ① VIANDE ORIGINE NORMANDIE ② VIANDE ORIGINE FRANCE ③ VIANDE ORIGINE FRANCE et U. E.
 ④ VIANDE ORIGINE U. E. ⑤ VIANDE ORIGINE HORS U. E. ☀ PRODUIT DE SAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons,...)
 Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

	DU 21 AU 25 JANVIER	DU 28 JANVIER AU 01 FEVRIER		
Lundi	<p>21 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/COLESLAW☀/ SALADE GRECQUE CONCOMBRES VINAIGRETTE CHIPOLATAS ② PRINTANIERE DE LEGUMES SAUMON SAUCE ESTRAGON RIZ ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/ TOMME BLANCHE /KIWI☀ TARTE AU CHOCOLAT / CREME AUX OEUFS</p>	<p>28 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/CREPE AU FROMAGE/SURIMI TOMATE MOZZARELLA FILET DE COLIN A LA CREME EPINARDS-POMMES DE TERRE ASSIETTE KEBAB ② POMME CAMPAGNARDE ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/BANANE☀/FROMAGE FONDU PALMIER / ROCHER COCO</p>		
Mardi	<p>22 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/TOAST AU CHEVRE-SALADE SALADE DE CHOU ROUGE☀ / DUO DE SAUCISSON ③ ROTI DE DINDE ② RIZ-BROCOLIS ŒUF DUR A LA CREME CHOU ROMANESCO ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/FROMAGE AÏL ET FINES HERBES COMPOTE DE POIRES/TARTE AU CITRON MERINGUEE</p>	<p>29 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/POTAGE TROIS LEGUMES☀ SALADE GOUDA / MOUSSE DE SARDINES ŒUF DUR SAUCE AUREORE BOULGOUR PAUPIETTE FORESTIERE ② HARICOTS VERTS ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/SAINT PAULIN/GLACE ROULE A LA CONFITURE</p>		
Jeudi	<p>24 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/CAROTTES RAPEES☀ SALADE DE MAIS / CŒUR DE PALMIER LASAGNES AU POISSON BOUCHEE A LA REINE ② SALADE DE SAISON ENTREMETS CHOCOLAT/FRUIT/YAOURT/AMANDINE AUX POIRES MOUSSE COCO</p>	<p>31 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/SALADE FROMAGERE ŒUF DUR MAYONNAISE/SALADE DE PATES FILET DE CABILLAUD SAUCE PORTUGAISE FLAGEOLETS-CAROTTES☀ ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/ TARTE AUX POMMES RIZ GATEAU DE RIZ SAUCE CAMEL / COMPOTE DE PECHEs</p>		
Vendredi	<p>25 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/CREME AU POTIRON☀/CŒUR D'ARTICHAUT / RIZ NICOIS ROTI DE BŒUF ② POMMES SAUTEES QUENELLE DE BROCHET SAUCE CREVETTE RATATOUILLE ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/ CAMEMBERT /CLEMANTINE☀ ROSE DES SABLES/ FROMAGE BLANC-COULIS DE FRUITS ROUGES</p>	<p>01 TOMATE/SALADE/POMELOS☀/SALADE NANTAISE☀/TABOULE DUO DE SAUCISSONS ③ BLANC DE VOLAILLE ② SAUCE SUPREME COQUILLETES OMELETTE AU FROMAGE POEEE PRINTANIERE ENTREMETS/FRUIT/YAOURT/POIRE CONFERENCE☀/GOUDA TARTE AUX ABRICOTS / MOUSSE PRALINE</p>		
	FRUIT OU LEGUME CRU	FRUIT OU LEGUME CUIT	MATIERE GRASSE	
	FECULENT	PRODUIT LAITIER	VIANDE, ŒUF, POISSON	SUCRE

- ① VIANDE ORIGINE NORMANDIE ② VIANDE ORIGINE FRANCE ③ VIANDE ORIGINE FRANCE et U. E.
 ④ VIANDE ORIGINE U. E. ⑤ VIANDE ORIGINE HORS U. E. ☀ PRODUIT DE SAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons,...)
 Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.