







<p>lundi 6 janvier 2020</p> <p><b>MENU PLAISIR ET BIO</b></p> <p>Salade du chef BIO (salade verte BIO, tomate, maïs, fromage) Lasagne BIO Fromage frais fruité BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>mardi 7 janvier 2020</p> <p>Surimi - Mayonnaise Tajine de boulettes de bœuf Riz Saint Paulin Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 9 janvier 2020</p> <p>Concombre vinaigrette Longe de porc sauce diable S/P: Omelette au fromage Petits pois au jus Chanteneige Crème dessert</p>	<p>vendredi 10 janvier 2020</p> <p><b>EPIPHANIE</b></p> <p>Cervelas - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Gratiné de poissons au fromage Purée de brocolis maison Yaourt Galette des Rois </p>
<p>lundi 13 janvier 2020</p> <p><b>MENU BIO</b></p> <p>Salade de maïs BIO Boulettes de volaille BIO aigre doux Pâtes BIO au beurre Fromage frais fruité BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>mardi 14 janvier 2020</p> <p>Taboulé Filet de merlu pané - Citron Ratatouille Yaourt Palmier </p>	<p>jeudi 16 janvier 2020</p> <p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Salade mélangée Hachis Parmentier maison Les Fripons Fruit</p>	<p>vendredi 17 janvier 2020</p> <p>Chou blanc aux dés de dinde Rôti de dinde vallée d'Auge Semoule Yaourt Tarte aux pommes</p>
<p>lundi 20 janvier 2020</p> <p>Pizza Bœuf braisé à la bourguignonne Haricots verts à la ciboulette Carré calcium Crème dessert vanille </p>	<p>mardi 21 janvier 2020</p> <p><b>MENU BIO</b></p> <p>Betteraves BIO vinaigrette Steak haché BIO au jus Lentilles BIO à la tomate Yaourt nature BIO + Sucre Fruit de saison BIO*</p>	<p>jeudi 23 janvier 2020</p> <p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p>Nem de volaille Riz cantonnais aux dés de dinde Gouda Cocktail de fruits exotique</p>	<p>vendredi 24 janvier 2020</p> <p>Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Dos de colin sauce citron Purée de patate douce maison Chanteneige Fruit de saison*</p>
<p>lundi 27 janvier 2020</p> <p>Œuf dur - Mayonnaise maison Paupiette de veau aux oignons Carottes ail et persil Fromage frais Fruit de saison*</p>	<p>mardi 28 janvier 2020</p> <p>Accras Cordon bleu - Ketchup Petits pois au jus Cantadou Liégeois </p>	<p>jeudi 30 janvier 2020</p> <p><b>MENU BIO</b></p> <p>Chou blanc BIO au curry Emincé de volaille BIO sauce barbecue Lentilles BIO Camembert BIO Compote BIO</p>	<p>vendredi 31 janvier 2020</p> <p><b>CHANDELEUR</b></p> <p>Carottes râpées Blanquette de poisson Semoule Vache qui rit Crêpe </p>

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Recette traditionnelle comme à la maison 

 Produit nouveau