



Le Menu

Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier	Samedi 11 Janvier	Dimanche 12 Janvier
Salade de lentilles Escalope de porc sauce champignons Tortis Camembert Fruit de saison	Salade de blé au pesto rouge Potée de bœuf Haricots verts à l'ail Chanteneige Fruit de saison	Salade verte Galopin de veau Purée de patates douces Bio Madeleine Fromage blanc aromatisé	Rillettes de porc Quenelles sauce mornay Carottes Edam Fruit de saison	Coleslaw de chou sauce cocktail Marmite de colin MSC, moules et crevettes Boulgour Saint morêt Flan caramel	Salade de coquillettes du pêcheur Rôti de porc Panais à la crème Brie Fruit de saison	Salade multi feuilles Cœur de bœuf sauce porto Pommes de terre Mimolette Notre gâteau à la fleur d'oranger
Velouté ardennais	Potage parmentier	Velouté de champignons	Velouté poireaux/pommes terre	Potage cultivateur	Velouté freineuse	Potage paysan
Fromage blanc aromatisé	Liégeois chocolat	Flan caramel	Crème renversée	Yaourt sucré	Semoule au lait	Petits suisses aromatisés
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier	Samedi 18 Janvier	Dimanche 19 Janvier
Taboulé Sauté de porc aux olives Brocolis à la crème Emmental Fruit de saison	Carottes râpées Poulet rôti Pommes noisettes Saint paulin Crème dessert vanille	Salade de pépinettes Boulettes de bœuf Petits pois Carré président Flan chocolat	Salade verte Tripes à la mode de Caen Riz IGP Camembert Notre tarte aux pommes normande	Céleris rémoulade Tortis à la bolognaise de thon MSC Tomme blanche Purée de fruits	Crêpe au fromage Paupiette de veau sauce poivre Haricots romano Fromage fouetté Fruit de saison	Salade d'endives Pot au feu et ses légumes Gouda Beignet au chocolat
Potage essau	Potage longchamps	Velouté aïgo bouigo	Potage oriental	Velouté choisy	Potage parmentier	Potage mussard
Riz au lait	Petits suisses sucrés	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aux fruits	Crème dessert café	Fromage blanc sucré	Liégeois vanille



Nos viandes et charcuteries sont
100% françaises



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier	Samedi 25 Janvier	Dimanche 26 Janvier
Salade de betteraves Couscous de colin MSC et ses légumes Bio Comté AOP Fruit de saison	Coleslaw de céleris sauce cocktail Loubia de bœuf Polenta Mimolette Yaourt aromatisé	Salade de maïs aux légumes Sauté de dinde sauce colombo Carottes Brie Fruit de saison	Salade verte Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre au Cantal AOP Bleu Notre moelleux aux pommes caramélisées	Salade de coquillettes aux légumes Colin MSC meunière et citron Choux-fleurs mornay Saint bricet Fruit de saison	Salade de haricots verts Boudin noir aux pommes Pommes de terre rissolées Petit moulé Fruit de saison	Pamplemousse Waterzoi de poulet et ses légumes Camembert Notre cake aux noisettes
Velouté breton	Soupe de perles	Potage l'estereel	Potage jardinière	Velouté de champignons	Velouté dubarry	Potage mussard
Fromage blanc sucré	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé	Flan caramel	Semoule au lait	Fromage blanc aromatisé	Petits suisses sucrés
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier	Samedi 01 Février	Dimanche 02 Février
Pizza au fromage Ragoût de dinde Haricots verts à l'ail Saint morêt Fruit de saison	Carottes râpées Brandade parmentière de colin MSC Camembert Flan chocolat	Tapenade sur toast Sauté de porc sauce provençale Tortis Carré frais Fruit de saison	Salade de crudités (Salade verte, carottes et Steak haché Epinards moulinés Galettes Saint Michel Fromage blanc sucré	Chou chinois en mayonnaise Hoki MSC sauce aigre douce Riz IGP Yaourt sucré Notre moelleux ananas	Salade d'épeautre au pesto rouge Rôti de dinde Choux fleurs mornay Cantafrais Fruit de saison	Salade multi feuilles Aïoli de colin MSC et ses légumes Boursin Crêpe bretonne et crème de marrons Velouté vert près Riz au lait
Potage parmentier	Soupe de vermicelles	Potage oriental	Velouté freineuse	Potage essau	Velouté choisy	Velouté vert près
Flan chocolat	Petits suisses sucrés	Yaourt aux fruits	Faisselle	Crème dessert vanille	Yaourt sucré	Riz au lait

Nos fruits et légumes frais
sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.