

Le Menu

Régime pauvre en sel

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 Petit suisse nature et sucre Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Potée de bœuf Haricots verts à l'ail Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Salade verte Galopin de veau Purée de patates douces Bio Madeleine Fromage blanc aromatisé	Salade de haricots verts Omelette Carottes Yaourt aux fruits Fruit de saison	Coleslaw de chou sauce vinaigrette Marmite de colin MSC, sans fruits de mer Boulgour Purée de fruits Flan caramel	Betteraves vinaigrette Rôti de porc Panais à la crème Petit suisse nature et sucre Fruit de saison	Salade multi feuilles Sauté de bœuf sauce tomate Pommes de terre Purée de fruits 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 au jus Brocolis à la crème Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Carottes râpées Poulet rôti Pommes de terre à l'anglaise Purée de fruits Crème dessert vanille	Salade de pépinettes Boulettes de bœuf Petits pois Purée de fruits Flan chocolat	Salade verte Paleron de bœuf sauce échalote Riz IGP Purée de fruits Notre tarte aux pommes normande	Céleris vinaigrette Tortis Hoki MSC sauce tomate Yaourt nature et sucre Purée de fruits	Cœur de palmier Galopin de veau au jus Haricots romano Flan chocolat Fruit de saison	Salade d'endives Pot au feu et ses légumes Purée de fruits 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



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

Régime pauvre en sel

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier	Samedi 25 Janvier	Dimanche 26 Janvier
Salade de betteraves	Coleslaw de céleris sauce vinaigrette	Cœur de palmier	Salade verte	Salade de coquillettes aux légumes	Salade de haricots verts	Pamplemousse
Couscous de colin MSC et ses légumes Bio	Loubia de bœuf	Sauté de dinde sauce colombo	Escalope de porc au jus	Colin MSC sauce citron	Sauté de porc sauce forestière	Waterzoï de poulet
Flan caramel	Polenta	Carottes	Purée de pommes de terre	Choux-fleurs mornay	Pommes de terre	et ses légumes
Fruit de saison	Purée de fruits	Liégeois vanille	Purée de fruits	Petit suisse nature et sucre	Crème dessert café	Purée de fruits
Velouté breton	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Notre moelleux aux pommes caramélisées	Fruit de saison	Fruit de saison	Notre cake aux noisettes
Fromage blanc sucré	Soupe de perles	Potage l'esterel	Potage jardinière	Velouté de champignons	Velouté dubarry	Potage mussard
	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
Salade de betteraves	Carottes râpées	Céleris vinaigrette	Salade de crudités (Salade verte, carottes et	Chou chinois en vinaigrette	Fonds d'artichauts	Salade multi feuilles
Ragoût de dinde	Brandade parmentière	Sauté de porc sauce provençale	Steak haché	Hoki MSC sauce aigre douce	Rôti de dinde	Colin MSC sauce à l'ail
Haricots verts à l'ail	de colin MSC	Tortis	Epinards moulinés	Riz IGP	Choux fleurs mornay	et ses légumes aioli
Petit suisse nature et sucre	Purée de fruits	Fromage blanc sur coulis de fruits	Galettes Saint Michel	Yaourt sucré	Semoule au lait	Purée de fruits
Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Notre moelleux ananas	Fruit de saison	Crêpe bretonne et crème de marrons
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

 **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.