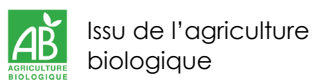
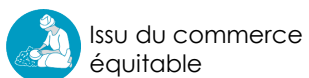




### Du 3 au 7 Janvier

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Rillette de maquereau Et son petit pain navette	<b>Carottes râpées</b> <b>Vinaigrette moutarde</b>	Potage de légumes variés	<b>***Partage de la galette***</b> Salade iceberg, croûtons Vinaigrette moutarde	Salade de champignons persillé
Plat protidique	Pizza tomate et dés de dinde	<b>Pâtes 4 fromages</b> 	Rôti de bœuf, jus aux oignons	Sauté de porc au curry* *Sauté de dinde sauce curry	Potimenter de poisson (purée de potiron et pomme de terre)
Sa garniture	Salade verte bio		Brocolis persillés	Salsifis à la crème	
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais aux fruits		Camembert	Fromage blanc sucré	Mimolette
Desserts au choix	clémentine	<b>Compote tous fruits Allégées en sucre</b>	Poire	<b>Galette</b>	Liégeois vanille
Gouters					
gouters	Baguette Miel Yaourt à boire	Croissant Yaourt sucré Fruit	4 quart du chef Compote Lait demi-écrémé	Madeleine Lait chocolaté Fruit	Pain au lait Fromage blanc Fruit Bio



Plat végétarien



Plat du chef

Du 10 au 14 janvier

repas serbe  
Menu Zoran

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>Oeuf durs mayonnaise</b> 	Salade de mâche et betteraves Vinaigrette moutarde	Friand au fromage	Salade de concombre tomate, oignon et mozzarella râpée	Salade de pâte Vinaigrette balsamique
Plat protidique	<b>Quiche aux légumes d'hivers</b> 	Sauté de bœuf aux oignon rouge	Omelette sauce tomate	Moussaka serbe (Pomme de terre Bio oignon égrené de bœuf et poivron)	Poisson pané frais et son citron
Sa garniture	<b>Méli-mélo de salades</b>	Boulgour	Haricots beurre		Epinard à la béchamel
Produits laitiers au choix	<b>Saint-Nectaire AOP</b>	Coulommiers	Fromage frais de campagne		Saint morêt
Desserts au choix	<b>Fruit du jour</b>	Crème saveur vanille	Salade de fruits bio	Petit beurre au chocolat	Banane
Gouters	Brioche Compote Lait demi écrémé	Cake nature du chef Petit suisse aromatisé Fruit	Gaufrette choco-noisette Fromage blanc Jus de Fruit	Baguette Confiture Lait aromatisé Fruit bio	Muffin vanille Yaourt à boire compote



Du 17 au 21 Janvier



















Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Cœur de palmiers et maïs	Chou rouge	Pomelo et sucre	<b>Salade de laitue</b>	Soupe du chef
Plat protidique	Paëlla de la mer	Tajine de dinde sauce poire miel cumin cannelle	Colin d'Alaska sauce citron	<b>Beignet stick mozzarella</b>	Jambon de porc Jambon de dinde, ketchup
Sa garniture	Riz	Semoule aux raisins	Chou-fleur sauce béchamel	<b>Potiron et pommes de terre gratiné</b>	Duo de haricots
Produits laitiers	Pont l'Evêque AOP	Cantadou ail et fines herbes	Edam	<b>Petit fromage frais aux fruits</b>	Saint-Paulin
Desserts	Fruit du jour	Pêche au sirop	Gâteau au pomme du chef	Mousse au chocolat	<b>Assiette de fruits d'hiver (orange – kiwi)</b>
Gouters	Roulé à la fraise Yaourt nature Jus de raisins	Baguette Petit Cotentin Fruit	Pain de mie Confiture Lait fraise Fruit	Gaufre napée au chocolat Yaourt nature Jus de pomme	Baguette Barre de chocolat Yaourt à boire Jus de fruit



### Du 24 au 28 Janvier

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>Tartine chèvre poivron</b> 	Salade de betterave et maïs 	Salade de brocolis 	<b>***Les pas pareille***</b> Chou chinois Vinaigrette moutarde	Céleri rémoulade 
Plat protidique	<b>Nuggets au fromage</b> 	Pavé de saumon sauce citron	Jambon blanc* S/P : Jambon de dinde	<b>Blanquette de veau à la vanille</b>	Bolognaise de canard 
Sa garniture	<b>Chou braisé</b>	Semoule 	Pommes de terre persillées 	Carottes au jus 	Spaghetti 
Produits laitiers au choix	<b>Camembert</b> 	Bûche de chèvre 	Cantal AOP	Petit cotentin	Yaourt nature 
Desserts au choix	<b>Fruit au choix</b> 	Salade de fruit	Fruit au choix 	Riz au lait 	Compote pommes banane Allégées en sucre 
Gouters	Cake du chef Lait nature Fruit 	Pain au chocolat Yaourt nature Jus de fruit	Céréales Lait nature Compote	Baguette Samos Fruit	Pain de mie Confiture Petit filou Jus de fruit





### Du 31 janvier au 4 Février

NOUVEL AN CHINOIS

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage cultivateur 	Nem Menthe et Salade verte 	Panais rémoulade aux pommes 	***La fête des crêpes*** Crêpe au fromage	Carotte rappées vinaigrette à l'orange 
Plat protidique	Merlu portion sauce curry	Roti de porc * *Roti de dinde Au miel et citron vert	Lasagne de légumes et fèves 	Galette garnie du chef (Jambon *fromage tomate)	Bifteck haché sauce provençale
Sa garniture	Haricot plat	Nouille façon cantonnaise (Petit pois, dés de dinde omelette, sauce soja)		Salade verte 	Frite 
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais sucré		Camembert 	Brie 	Rondelé
Desserts au choix	Fruit au choix 	Gâteau à l'ananas (Facon Christina) 	Crème dessert au caramel	Crêpe nature ou sucrée	Fruit au choix 
Gouters	Barre de Céréales Lait nature Fruit	Baguette Vache qui rit Jus de fruit	Madeleine Fromage blanc Compote	Palmier Yaourt aromatisé Fruit	Pain perdu du chef Crème de marron Jus de fruit 



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Du 7 au 11 Février

### Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Samoussa de légumes	<b>Soupe aux épinards</b>  	Salade coleslaw 	Salade iceberg et croûtons	Radis aux beurres
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce miroton	<b>Couscous aux légumes</b> 	Cuisse de poulet rôti au jus	Echine demi-sel sauce diable* *Rôti de dinde à la diable	Emincé de thon sauce oseille
Sa garniture	Haricots beurre	<b>Semoule</b> 	Pommes rostie	Lentilles mijotées locale	Carottes au cumin 
Produits laitiers au choix	Fromage blanc Et  Coulis de mangue	<b>Yaourt aromatisé</b> 	Fourme d'Ambert AOP	Carré 	Tartare nature
Desserts au choix	Fruit local 	<b>Fruit de saison</b> 	Mousse au chocolat	Ile flottante vanille framboise	Gâteau au maïs  
Gouters	Baguette Miel Lait demi-écrémé Poire au sirop	Gâteau au chocolat du chef  Fromage blanc Fruit	Brioche Yaourt à la pulpe de fruit Fruit	Baguette Kiri Fruit	Rocher coco Petit suisse sucré Jus de fruit



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Du 14 au 18 Février

Menu végétarien
















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>Chou chinois</b> <b>Vinaigrette au miel</b>	Salade de betterave et mache	Velouté de potiron 	<b>***Amuse-bouche : Tomme catalane***</b> Carottes râpées	Salade de blé aux petits légumes
Plat protidique	<b>Lasagne de légumes et fèves</b>	Filet de hoki sauce Marseillaise (tomate, huile d'olive, soupe de poisson)	Jambon* *Jambon de dinde	Emincé de bœuf sauce poivrade	Nuggets de poulet
Sa garniture		Poêlé de légumes	Purée de pommes de terre locale et bio	Haricots verts persillés	Epinards à la crème
Produits laitiers au choix	<b>Fromage blanc aromatisé</b>	Coulommiers	Saint-Nectaire AOP	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé à la vanille
Desserts au choix	<b>Compote pomme poire Allégées en sucre</b>	Fruit du jour	Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)	Tarte au citron meringué	Fruit du jour
Gouters	Gaufre poudrée Yaourt nature sucré Jus de raisins (100% jus)	Barre bretonne Petit fromage frais sucré Fruit	Gâteau moelleux au citron Fruit Lait chocolaté	Baguette Petit Cotentin Fruit	Croissant Lait demi écrémé Compote de pomme sans sucres ajoutés





Du 21 au 25 Février

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade d'endives et croutons  	Potage de légumes variés  	<b>Haricots mungo à l'asiatique</b> <b>Vinaigrette moutarde</b>	Pâté de campagne* Pâté breton* *S/P : Pâté de mousse de canard Et cornichon	Salade de risetti aux légumes 
Plat protidique	Sauté de dinde sauce paprika	Colin d'Alaska sauce basquaise	<b>Clafoutis de patates douces, pommes de terre et mozzarella</b> 	Escalopes de dinde aux champignons	Rôti de bœuf sauce dijonnaise
Sa garniture	Gratin de brocolis 	Semoule 		Riz safrané 	Haricots beurre persillés
Produits laitiers au choix	Pointe de brie 	Cantal AOP	<b>Petit fromage frais aux fruits</b>	Yaourt nature 	Cantafras
Desserts au choix	Gaufre nappée au chocolat	Fruit du jour 	<b>Poire au sirop léger</b>	Flan vanille	Cake a la noix de coco Du chef  farine locale et bio 
Gouters	Baguette Beurre Petit suisse sucré Jus de fruit	Briochette aux pépites de chocolat Fromage blanc Compote	Beignet aux pommes Yaourt aromatisé Fruit	Pain au lait Petit filou Fruit	Barre de céréale Lait nature Fruit 



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef





Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef