

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>6 janv.</b> </p> <p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Pavé de saumon, crème ciboulette et pépinettes</p> <p>Yaourt  sucré</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : céréales, lait nature, spécialité pomme-pêche</p>	<p><b>7 janv.</b> MENU VÉGÉTARIEN </p> <p>Velouté potiron </p> <p>Omelette, semoule et ratatouille</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + confiture, petit-suisse nature + sucre, compote pomme-banane</p>	<p><b>8 janv.</b> </p> <p>Carottes  et courgettes crues râpées</p> <p>Boulettes de bœuf  sauce barbecue et blé doré</p> <p>Mimolette</p> <p>Gélifié parfum caramel</p> <p>---</p> <p>• Goûter : moelleux saveur amande, yaourt aromatisé, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p><b>9 janv.</b> REPAS MONTAGNE </p> <p>Salade verte vinaigrette aux oignons</p> <p>Tartiflette</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Compote pomme </p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + pâte à tartiner, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p><b>10 janv.</b> </p> <p>Taboulé (semoule )</p> <p>Sauté de veau  marengo et haricots verts  (échalotes)</p> <p>Petit-suisse aromatisé </p> <p>Galette des Rois </p> <p>---</p> <p>• Goûter : brioche nature, laitage, fruit frais de saison</p>
<p><b>13 janv.</b></p> <p>Velouté de légumes variés </p> <p>Nuggets de poulet  (plein filet) et ketchup, poêlée de légumes et pommes de terre</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : carré fraise, petit fromage frais + sucre, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p><b>14 janv.</b></p> <p>Carottes râpées  à l'orange</p> <p>Sauté de bœuf  sauce provençale, chou romanesco et semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Mousse chocolat </p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + miel, lait nature, compote pomme </p>	<p><b>15 janv.</b> REPAS ALSACE </p> <p>Bâtonnets mozzarella</p> <p>Rôti de dinde  sauce moutarde, lentilles et carottes  </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Ananas frais</p> <p>---</p> <p>• Goûter : galette bretonne, fromage blanc aromatisé, fruit frais de saison</p>	<p><b>16 janv.</b> </p> <p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Hoki  (plein filet) doré au beurre et riz  à la tomate</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit frais </p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + confiture, liégeois chocolat, jus multifruits</p>	<p><b>17 janv.</b> MENU VÉGÉTARIEN </p> <p>Chou blanc  rémoulade</p> <p>Ratatouille, fusilli  et emmental râpé</p> <p>Yaourt  parfum vanille</p> <p>Madeleine nature </p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain au chocolat, laitage, fruit frais de saison</p>
<p><b>20 janv.</b> MENU VÉGÉTARIEN </p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Crêpe emmental et trio de légumes </p> <p>Petit fromage frais + sucre</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + beurre, lait chocolaté, compote de pomme </p>	<p><b>21 janv.</b> </p> <p>Céleri  rémoulade</p> <p>Paupiette de veau  sauce poivre, petits pois </p> <p>Tomme à la coupe </p> <p>Spécialité pomme-passion </p> <p>---</p> <p>• Goûter : cake rocher framboise, yaourt nature + sucre, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p><b>22 janv.</b></p> <p>Velouté poireaux-pommes de terre </p> <p>Bouchée à la reine, quenelle de volaille, champignons et riz pilaf</p> <p>Moulé ail/fines herbes</p> <p>Gaufre sauce chocolat </p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + confiture, yaourt aux fruits, fruit frais de saison</p>	<p><b>23 janv.</b> </p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Sauté de poulet  sauce façon tajine aux abricots secs, semoule  et carottes </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais </p> <p>---</p> <p>• Goûter : moelleux fourré à la fraise, fromage blanc + sucre, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p><b>24 janv.</b></p> <p>Salade verte vinaigrette au miel</p> <p>Brandade de colin d'Alaska </p> <p>Gouda </p> <p>Crème dessert  vanille </p> <p>---</p> <p>• Goûter : biscuit chocolat, laitage, compote de fruits pomme / poire</p>
<p><b>27 janv.</b> </p> <p>Velouté de légumes  </p> <p>Manchon de poulet, chou-fleur persillé et pommes de terre </p> <p>Saint-Néctaire </p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + confiture, petit fromage frais sucré, jus de pomme 100% pur jus </p>	<p><b>28 janv.</b></p> <p>Radis beurre</p> <p>Saucisses fumées  et flageolets à la tomate </p> <p>Edam </p> <p>Eclair parfum chocolat</p> <p>---</p> <p>• Goûter : céréales, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p><b>29 janv.</b> </p> <p>Betteraves vinaigrette et cubes mimolette</p> <p>Rôti de bœuf  sauce marchand de vin et pommes rissolées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : moelleux coco, yaourt nature + sucre, jus multifruits </p>	<p><b>30 janv.</b> MENU VÉGÉTARIEN </p> <p><b>Nouvel An Chinois</b></p> <p>Salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</p> <p>Nems de légumes, riz  à la chinoise (œuf, petits pois)</p> <p>Fromage à tartiner nature</p> <p>Litchis au sirop</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + chocolat, yaourt aromatisé, fruit frais de saison </p>	<p><b>31 janv.</b> </p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Dos cabillaud  sauce crétoise (tomate, olive et câpre), poêlée de courgettes , oignons et champignons</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit frais  de saison </p> <p>---</p> <p>• Goûter : croissant, laitage, spécialité pomme-cassis</p>

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.