

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				✓ Menu alternatif	
07 au 11	<b>Pâté de volaille</b> <b>Steak haché</b> <b>Frites</b> <b>Yaourt</b>	<b>Velouté Dubarry</b> <b>Chili</b> <b>Fromage EDAM</b> <b>Clémentine</b>	<b>Pizza</b> <i>aux quatre fromages</i> <b>Œufs durs à la florentine</b> <b>Banane</b>	<b>Taboulé de crudités</b> <b>Lasagnes</b> <i>à la carotte et ricotta</i> <b>Compote</b> <b>Biscuit</b>	<b>Cèleri rémoulade</b> <b>Filet de colin</b> <i>à la catalane</i> <b>Flan de potimarron</b> <b>Melon d'hiver</b>
<i>Goûter</i>			<i>Galette des rois (maison)</i> <i>Lait chaud</i>		
				Menu Nouvelle Année	Menu Bio
14 au 18	<b>Haricots blancs</b> <i>à la Libanaise</i> <b>Gratin de thon</b> <b>Brocolis</b> <b>Fromage Gouda</b> <b>Poire</b>	<b>Velouté</b> <i>de patate douce</i> <b>Daube provençale</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Crème dessert</b>	<b>Salade verte</b> <b>Tartiflette</b> <b>Tarte aux myrtilles</b>	<b>Pâté en croûte</b> <b>Civet de cerf</b> <b>Riz Pilaf</b> <b>Fromage Emmental</b> <b>Galette des rois</b>	<b>Haricots verts</b> <i>en vinaigrette</i> <b>Raviolis</b> <i>Sce tomate</i> <b>Fromage</b> <b>Pain aux céréales</b> <b>Yaourt</b>
<i>Goûter</i>			<i>Yaourt / Pain / Chocolat / J. de F.</i>		
				✓ Menu alternatif	
21 au 25	<b>Coleslaw</b> <b>Jambon blanc</b> <b>Chou fleur gratiné</b> <b>mimosa</b> <b>Crème dessert</b>	<b>Potage crécy</b> <b>Brandade de cabillaud</b> <b>Parmentier</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Salade d'hiver</b> <b>Escalope à la crème</b> <b>Gratin de coquillettes</b> <i>au reblochon</i> <b>Fromage</b> <b>Compote de fruits</b> <i>(Maison)</i>	<b>Curry de pois chiche</b> <b>Gratin de quinoa</b> <i>aux petits légumes</i> <i>à la vache qui rit</i> <b>Fruit de saison</b>	<b>Mousse de sardine</b> <b>Croûtons</b> <b>Cuisse de poulet</b> <i>rôtie</i> <b>Haricots beurre</b> <b>Tarte aux poires</b> <i>(Maison)</i>
<i>Goûter</i>			<i>Gaufre / lait chaud / Confiture</i>		
		Menu Bio			
28 au 31	<b>Salade de betterave</b> <i>dès de roquefort</i> <b>Sauté de porc</b> <i>à la provençale</i> <b>Purée de pois cassés</b> <b>Banane</b>	<b>Velouté de poireaux</b> <b>Filet de colin</b> <i>Sce curry</i> <b>Céréales gourmandes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Tarte au potimarron</b> <b>Boulettes de bœuf</b> <i>Sce normande</i> <b>Spaghettis</b> <b>Fromage mini babybel</b> <b>Glace</b>	<b>Salade verte</b> <i>dès de fromage</i> <b>Choucroute</b> <b>Mandarine</b>	<b>BONNE ANNEE</b> <b>2019</b>
<i>Goûter</i>			<i>Pain / fromage / Mandarine / Pâte de fruit</i>		

Les informations concernant l'origine des Vdes et la liste des allergènes dans les plats sont disponibles sur demande à la cuisine centrale

 Fruits et Légumes
  Produits laitiers
  Viande, poisson, œufs
  Féculents et légumineuses
  Produits sucrés
  Riche en matières gr

*En italique les menus et goûters des centres de loisir*

Menus conformes aux recommandations du PNNS 3 et susceptibles de changement en fonction des approvisionnements