



MENU DU 13 AU 17 JANVIER

semaine 3	lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
HORS D'ŒUVRE 	pomelos allumettes au fromage	pomelos charcuterie	pomelos salade de gésiers	pomelos frisée saucisse sèche	pomelos salade de tomates
	piémontaise frisée lardons œuf betteraves avocats	radis frisée surimi œuf mayonnaise céleri rave	macédoine	taboulé salade de choux blanc rillettes de saumon concombre	sombrero et œuf carottes râpées salade d'endives
PLATS ET LEGUMES 	haut de cuisse de poulet boulettes de sarrasin poêlée campagnarde	feuilleté au saumon filet de poisson	croissant au jambon boudin noir	rôti de porc fumé foie de veau	steak haché filet de dinde
	boulgour	riz juliennes de légumes	rustic twist poireaux à la crème	carottes vichy lentilles	pommes de terre rustic gratin de panais et carottes
PRODUITS LAITIERS 	yaourt nature sucré yaourt aromatisé	yaourt nature sucré yaourt aromatisé	yaourt nature sucré yaourt aromatisé	yaourt nature sucré yaourt aromatisé	yaourt nature sucré yaourt aromatisé
	yaourt bio entremet	yaourt bio entremet	yaourt bio	yaourt bio fromage blanc	yaourt bio entremet
DESSERT 	fruit compote de pommes mousse café	fruit compote de pommes tarte aux pommes	fruit compote de pommes crème dessert chocolat	fruit compote de pommes cookies	fruit compote de pommes gâteau de semoule

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR	frisée jambon œuf	pomelos	macédoine	concombre à la crème
	saucisse grillée purée cantal crème dessert	nuggets de poulet gratin de courgettes yaourt biscuit	filet de poulet choux de Bruxelles morbier compote de pommes	tartiflette salade verte bûche du pilât fruit



Plat
Végétarien



BIO



Viande
Française



Appellation
d'origine
contrôlée



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Protégée



Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Indication
Géographique
Protégée



Pêche
Durable



**Cuisiné
Maison**