



MENU du lundi 07 au 11 janvier 2019

Lundi 07 janvier	Tomates persillées Potage de légumes Salade endives / pommes / noix Salade verte Colombo de poulet Riz Yaourt à boire Flan caramel ou kiwi
Mardi 08 janvier	Piémontaise Salade trio choux / dés de dinde / comté Salade de mâche / maïs Steak haché sauce poivre Poêlée de légumes / boulghour Fraidou Clémentines
Jeudi 10 janvier	Concombre Salade de soja / surimi / croûtons Toast de maquereau Salade verte / thon Jambon sauce madère Purée de carottes Petit suisse bio Compote de pomme ou Fruit*
Vendredi 11 janvier	Soupe de tomates vermicelles Betteraves mimosa Asperges vinaigrette Salade / gésiers Moules Frites Fromage à la coupe Liégeois ou Fruit*

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas. La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.

Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.

Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Le Principal,
Principal
G.BECQUET

L'Adjointe Gestionnaire,
M.A. TRANO

La chef de cuisine,

A. PELAGE



MENU du lundi 14 au vendredi 18 janvier 2019

Lundi 14 janvier	Salade de lentilles Champignons à la grecque Blanc de poireaux Salade verte Sauté de dinde au coco et curry Coquillettes ou Fruit*
Mardi 15 janvier	Sardine / beurre Salade de maïs Tomate Mozzarella Salade verte croûtons Petit brin de veau Petits pois /carottes Brie à la coupe Ile flottante ou Fruit*
Jeudi 17 janvier	Soupe de légumes Tomate antiboise Salade verte Fenouil au thon Côtes de porc Gratin de choux fleurs Vache qui rit Fromage frais et son coulis ou Fruit*
Vendredi 18 janvier	Salade niçoise Salade de carottes / raisins Salade d'agrumes Salade verte Pavé de colin Ratatouille / semoule Petit suisse Galettes ou Fruit*

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas.
La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.
Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.
Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Le Principal,



L'Adjointe Gestionnaire,



La chef de cuisine,

A. PELAGE