



	Du 03 janvier AU 07 janvier	Du 10 janvier AU 14 janvier	Du 17 janvier AU 21 janvier	Du 24 janvier AU 28 janvier	Du 31 janvier AU 04 février
Lundi	HO Velouté Crecy BIO			Salade de choux fleurs vinaigrette / Céleris sauce tartare	
	PLAT Filet de poulet label rouge au jus Tortellini épinard ricotta sauce tomate et râpées	VEGE Macaronis à la bolognaise et râpé ** Bolognaise de lentilles et macaronis **	VEGE Chili con carne ** Chili végétarien	VEGE Poulet aux champignons Tajine de pois chiches	VEGE Sauté de porc forestier Picaussel sauce tomate
	ACC Gratin de courge Lentilles oignons			Navets sauce blanche / Flageolets persillées Carré frais BIO	Haricots beurre à l'ail Pommes de terre sautées Camembert Fruit de saison BIO
Mardi	HO Carottes râpées BIO / Betterave BIO vinaigrette à l'ancienne	Carottes râpées / Chou blanc vinaigrette	Velouté de brocolis BIO	Velouté de légumes maison	
	PLAT Nuggets de volaille VEGE Nuggets végétal	Omelette au fromage du chef BIO Omelette au fromage du chef	Assortiment de charcuterie VEGE Galette végétale pois chiches	Diots de Bonneville * VEGE Boulettes de blé façon thaï Dans la montagne	
	ACC Endives caramélisés / Frites Mimolette	Purée de patiron Petit pois au jus P'tit cotentin nature	Pomme de terre et fromage à raclette Raclette Fruit	Purée de pommes de terre Gâteau aux myrtille	
Mercredi	HO Boulettes d'agneau sauce orientale	Salade de haricots vert BIO / Salade verte BIO	Carottes râpées / Chou blanc râpées		
	PLAT VEGE Boulettes de pois chiches Epiphanie	VEGE Palette de porc provençale * Pavé fromagere	VEGE Sauté de veau au jus Pané blé emmental	VEGE Steak haché au jus Pané blé, tomate, mozzarella	
	ACC Chou-fleur braisé / Boullghour Fromage blanc BIO Galette des rois	Chou braisé / Pomme de terre persillés Yaourt nature local	Haricots verts persillés Blé oignons Yaourt nature BIO	Gratin de légumes Pennes Fromage blanc nature BIO Fruit de saison	
Jeudi	HO Sauté de bœuf aux oignons	Velouté de courge BIO	Endives sauce tartare / Chou chinois	Salade verte BIO / Carottes râpées BIO	
	PLAT VEGE Dahl de lentilles VEGAN Dahl de lentilles Carottes persillées / Tortis Chantailou	VEGE Sauté de volaille à la dijonnaise Galette quinoa provençale Galette quinoa provençale Carottes persillées Riz BIO pilaf	VEGE Sauté de bœuf à la provençale Falafels menthe coriandre VEGAN Falafels menthe coriandre Purée de courge Coquillettes BIO	VEGE Sauté d'agneau aux 4 épices Galette végétale pois chiches VEGAN Galette végétale pois chiches Champignons persillées Pommes de terre persillées Bûchette mélangée	
	ACC Fruit de saison BIO	Fruit de saison Chou blanc râpés Céleri râpé vinaigrette	Fruit de saison Salade verte / Céleri rémoulade		
Vendredi	HO Filet de lieu sauce ciboulette	Filet de mulot de la criée d'Agde sauce ciboulette	Pavé de saumon à la bordelaise	Dos de cabillaud au beurre blanc	
	PLAT VEGE Pavé fromage Epiphanie	VEGE Picaussel sauce tomate	VEGE Totilla de pommes de terre	VEGE Gratin de quenelle	
	ACC Poêlée bretonne Semoule Yaourt nature BIO Galette des rois	Epinard branche et croûtons Pois chiches sauce tomate Gâteau pâte à tartiner	Poêlée provençale Haricots blancs au jus Fruit de saison BIO	Brocolis braisé Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	

