

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		Repas Végétarien			
Semaine du 02 au 06.01		Betteraves vinaigrette Steak haché grillé VBF Pâtes BIO au beurre Crème dessert Palmito maison		Carottes râpées Sauté de riz , lentilles et oignons Fourme d'Ambert Galette des rois	Wrap de légumes Échine de porc rôtie Haricots Vendéens Fromage blanc BIO et coulis Salade de kiwis
Goûter					
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du 09 au 13.01	Friand fromage Rôti de veau Gratin de chou-fleur BIO Petit suisse Clémentine	Salade coleslaw Dos de colin rôti Purée de pommes de terre Saint Nectaire Compote de pommes		Potage de légumes Hachis parmentier végétal Salade verte Tranche d'emmental Crème caramel	Potage poireaux et pommes de terre Poulet rôti au thym Haricots plats Yaourt nature BIO Orange
Goûter					
<i>spécification</i>		Repas Végétarien			
Semaine du 16 au 20.01	MENU DES ENFANTS 	Œufs mayonnaise Chili sin carne aux haricots rouges Riz Yaourt sucré BIO Banane		Salade de saison Boeuf bourguignon Pommes au four Camembert BIO Salade de fruits frais	Chou chinois aux lardons Filet de poisson du jour Carottes glacées Mimolette Gâteau d'anniversaire
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien			Repas Végétarien	
Semaine du 23 au 27.01	Potage de légumes Poulet aux herbes BIO Petits pois à la française Chèvre Banane	Carottes râpées Sauté de porc au curry Tortis Gouda Pomme rôtie sauce chocolat		Velouté de citrouille Omelette aux pommes de terre Yaourt local Clémentine	Salade et pain croquant au Beignets de calamars Écrasé de brocolis BIO Bleu d'Auvergne Compote pomme
Goûter					

produits locaux



Produit Bio



Produit de saison

Préparation maison à base de produits
frais

Via e boeuf D'origine française

Produit frais,
Local et de saison

Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée