



Les Carottes



Le Potiron



Nous fêterons...



La Chandeleur
le 2 Février

Et toujours notre
Menu Couleur ...



Le Menu VERT
le 10 Février

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 30/01 AU 03/02	Salade de lentilles Sauté de dinde Flan de potiron Camembert Fruit	Carottes râpées Raviolis à la provençale Chanteneige Yaourt aromatisé	Salade verte Rôti de porc Gnocchis St Marcellin à la coupe Crêpe au chocolat	Salade de pommes de terre échalote cumin Poisson pané / citron Epinards à la crème et croûtons Emmental Fruit AB (issu de l'Agriculture Biologique)
SEMAINE DU 06 AU 10	Choux rouges et blancs Tartiflette Les Fripons Compote de poires	Saucisson/beurre Daube aux Carottes Yaourt sucré Fruit	Endives au maïs Poulet tex mex Beignet de brocolis Kiri Crème dessert au chocolat	MENU VERT Salade de haricots verts Blanquette de colin et saumon à l'aneth Tortis épinards tomates Société Pomme Granny smith
SEMAINE DU 13 AU 17 Vacances Zone A	Salade de pois chiches Cordon bleu Julienne de légumes St Paulin Fruit	Radis/beurre Sauté de porc Semoule Vache Picon Petit suisse aromatisé	Coleslaw Hachis Parmentier Carré frais Flan au caramel	Salade de maïs au thon Filet de hoki sce citron Galette de légumes Edam Fruit
SEMAINE DU 20 AU 24 Vacances Zone A	Betteraves vinaigrette Bœuf braisé Frites Cantadou ail et fines herbes Fruit	Salade verte Escalope de poulet au romarin Purée de courges Pont l'Evêque à la coupe Donut's	Taboulé aux crudités Steak haché au jus Gratin de choux fleur Yaourt aux fruits Madeleine	Salade d'endives et dés d'emmental Lamelles d'encornet à l'armoricaine Riz Poire au sirop
SEMAINE DU 27 AU 02/03 Vacances Zone B	Pizza au fromage Rôti de dinde à la dijonnaise Haricots beurre Mini cabrette Fruit	Carottes râpées Lasagnes de poissons Crème Anglaise Biscuit	Salade de haricots verts olives noires Bœuf Bourguignon Pommes de terre vapeur Domalaité Fruit	Betteraves crues râpées Nuggets de poisson/citron Petit pois carottes Petit suisse sucré Compote de pommes / framboises