



Semaine 01 : du 2 au 6 Janvier 2017

On fête l'épiphanie !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade verte aux croûtons			Crêpe au fromage
Plat principal		B Tortis bio bolognaise		B Sauté de porc à l'ancienne	Filet de colin sauce normande
Accompagnement		***		Carottes persillées	Purée d'épinards/pdt
Produit laitier		Saint Morêt		B Emmental bio	Brie
Dessert		Liégeois chocolat		B Galette des rois	Clémentines bio



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 02 : du 9 au 13 Janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		jus de pamplemoues (Mat) Pomelos (Elt)		B Carottes râpées bio vinaigrette	
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce forestière	Saucisse de Toulouse		Escalope de poulet	Hoki poché citron
Accompagnement	B Semoule bio	B Lentilles bio		Haricots verts persillés	Chou-fleur béchamel/Riz
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Coulommiers			Gouda
Dessert	Kiwi	Flan chocolat		M Riz au lait maison	B Pomme bio



Composition des plats :
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, oeuf dur



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



CROQ'CONTES
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



Semaine 03 : du 16 au 20 Janvier 2017

Alice au pays des merveilles



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée				Mare de larmes	P. de terre échalote
Plat principal	Bœuf mode	Filet de colin sauce basquaise		Champignon d'Alice	Jambon sauce chasseur
Accompagnement	Carottes bio	Purée de p. de terre		***	Poêlée de légumes
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Edam		Brie	Fromage frais sucré
Dessert	Barre bretonne	Poire bio		Le gâteau du chapelier fou	Orange bio



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 04 : du 23 au 27 Janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Salade italienne	Potage de légumes			
Plat principal	Nugget's de volaille Ketchup	Parmentier de bœuf au potiron		Rôti de porc	Filet de colin sauce armoricaine
Accompagnement	Petits-pois fermière	***		Pâtes tortis bio	Semoule bio
Produit laitier	Mimolette	Coulommiers		Cotentin	Emmental
Dessert	Pomme bio	Semoule au lait maison		Clémentines	Purée pomme poire



Composition des plats :
Salade italienne : pâte, olive, poivron, basilic
Mare de larmes : bouillon de légumes au tapioca /
Champignon d'Alice : Emincé de dinde au miel, Carottes et champignons persillés / Gâteau du chapelier : moelleux au cassis



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



CROQ'CONTES
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



Semaine 05 : du 30 Janvier au 3 Février 2017

Le petit Chaperon rouge



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte	Salade arlequin		Panier du petit chaperon rouge	
Plat principal	Sauté de porc au caramel	Omelette		Fain de Loup	Bœuf bourguignon
Accompagnement	B Riz créole bio	Haricots verts		***	Coquillettes
Produit laitier		Yaourt nature sucré		Pot de lait	B Camembert bio
Dessert	Crème dessert vanille	M B Purée de Pomme bio Maison		Crêpe de la Chandeleur	Mousse au chocolat



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



P.A. n°2

Semaine 06 : du 6 au 10 Février 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette	Feuilleté au fromage
Plat principal	Cordon bleu de volaille	B Pâtes bio bolognaise		P. de terre à la savoyarde	Filet de colin sauce bercy
Accompagnement	Haricots verts	***		***	Poêlée de légumes
Produit laitier	Emmental			B Fromage blanc bio	Brie
Dessert	B Kiwi bio	Liégeois chocolat			B Orange bio



Composition des plats :

Salade arlequin : pdt, poivron, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs / Panier du chaperon : carotte batonnet sauce from. Blanc / Fain de loup : Beignets de poisson, Purée de potiron

P.A. n°3



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local Certifié/label



CROQ'CONTES
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

P.A. n°4

✓ Certifié/label

BLEU BLANC COEUR Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

P.A. n°5



Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi / Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



CROQ'CONTES
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



Semaine 09 : du 27 Février au 3 Mars 2017

On fête Mardi-Gras !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Crêpe au fromage	B Carottes râpées bio vinaigrette		B Salade verte bio aux croûtons	
Plat principal	Escalope de dinde sauce curry	Rôti de porc		Chili con carne	Blanquette de poisson
Accompagnement	Chou-fleur	Purée de céleri		***	Semoule
Produit laitier	Mimolette	Fraidou			Yaourt nature sucré
Dessert	B Orange bio	Beignet de Mardi-Gras		Fromage blanc	B Pomme bio
P.A. n°1					



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 10 : du 6 au 10 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	B Radis bio beurre	Pâtes basilic			Potage de légumes
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Colin meunière citron		B Omelette bio	Goulash de bœuf
Accompagnement	Haricots blancs	Ratatouille		P. de terre rissolées	B Coquillettes bio
Produit laitier		B Yaourt nature sucré bio		Camembert	Cotentin
Dessert	Flan Chocolat	Poire		M Purée de pomme maison	Mousse au chocolat
P.A. n°2					



Composition des plats :

Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local Certifié/label



CROQ'CONTES
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte