



On fête l'épiphanie !

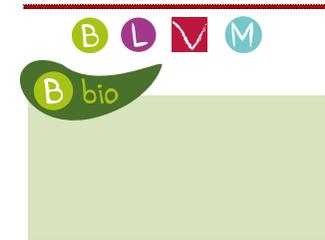


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Macédoine de légumes			Crêpe au fromage
Plat principal		Tortis bolognaise		Sauté de porc à l'ancienne	Filet de colin sauce normande
Accompagnement		***		Haricots beurre	Purée pdt et épinards
Produit laitier				Plateau de fromages	
Dessert		Liégeois vanille		Galette des rois	Fruit (kiwi)

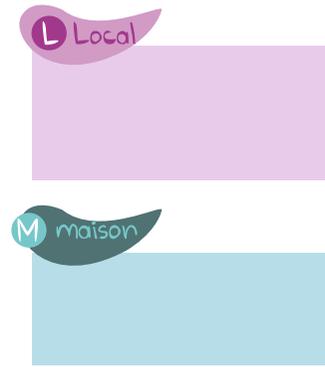


Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de légumes			Carottes râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail
Plat principal	Boulettes d'agneau à l'espagnole	Saucisse de Toulouse		Escalope de poulet	Hoki poché sauce citron
Accompagnement	Semoule	Lentilles		Haricots verts persillés	Pomme vapeur
Produit laitier		Plateau de fromages			
Dessert	Salade de fruits frais	Fruit (clémentines)		Gaufre	Fruit (pomme)



Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Macédoine de légumes
mayonnaise **B**

Mare de larmes

Plat principal

B Bœuf modeSauté de porc à la
moutarde

Champignons d' Alice

Cassoulet

Accompagnement

Carottes **B**

pomme vapeur

Produit laitier

Yaourt nature sucré
B

Plateau de fromages

Plateau de fromages

Dessert

Liégeois chocolat

Gâteau du chapelier fou

Fruit (orange)

P.A. n°5

Semaine 04 : du 23 au 27 Janvier 2017

MENU BRETON

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Betteraves

Pomelos

Carottes râpées
vinaigrette

Terrine de campagne

Plat principal

Poulet Basquaise

Poisson pané

Rôti de porc

Filet de colin sauce
armoricaine

Accompagnement

riz pilaff

Julienne de légumes

Pâtes tortis

pomme de terre **L**

Produit laitier

Yaourt aromatisé

Dessert

Fruit (clémentines)

Délice breton

Purée pomme poire **M**

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Composition des plats : Mare de larmes: Potage brunoise de légumes + vermicelle/champignons d' Alice : gratin de pâtes et champignons au poulet/gâteau du chapelier four: baba au coulis de fruits rouges et crème chantilly

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

B bio**L** Local**M** maison

Composition des plats : Mare de larmes: Potage brunoise de légumes + vermicelle/champignons d' Alice : gratin de pâtes et champignons au poulet/gâteau du chapelier four: baba au coulis de fruits rouges et crème chantilly

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

Ansamble





Le petit Chaperon rouge

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade	Salade verte		Crêpe de la chandeleur	Potage de légumes
Plat principal	Sauté de porc au caramel	Lasagne bolognaise		Faim de loup	Bœuf bourguignon
Accompagnement	Salsifis sautés et pdt	***		***	Pâtes macaronis
Produit laitier		Fromage blanc			
Dessert	Crème dessert vanille	Biscuit sec		Panier du petit chaperon rouge	Mousse au chocolat

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf 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					
Plat principal	Blanquette de volaille	P. de terre à la savoyarde B		Pâtes bolognaise	Filet de colin sauce bercy
Accompagnement	Semoule aux petits légumes	***		Salade verte	Poêlée de légumes
Produit laitier	Emmental	Yaourt sucré B		Plateau de fromages	Plateau de fromages
Dessert	Liégeois vanille	Fruit (kiwi) B		Purée pomme poire M	Eclair au chocolat



Composition des plats : Crêpe de la chandeleur : crêpe au fromage/Faim de loup : Poulet sauce mère -grand et légumes anciens/Panier du petit chaperon rouge : tartelette framboise

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