







ÉPIPHANIE

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
fêtons les Epiphanie	fêtons les Raymond	fêtons les Alice	fêtons les Guillaume
	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	VELOUTE DE COURGE LOCALE	TABOULE DE CHOU FLEUR
	SALADE DE HARICOTS ROUGES	SAUCISSON A L AIL	LENTILLES EN PERSILLADE
RAVIOLIS AU GRATIN	NORMANDIN AU VEAU SAUCE CHEDDAR	OMELETTE FROMAGE	BOULETTES AU BOEUF SAUCE ARRABIATA
	COLIN MSC SAUCE CREME	COLOMBO DE POULET	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH
SALADE VERTE	RIZ AUX EPICES	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA	MACARONIS
	PETITS POIS AUX POIVRONS	HARICOTS VERT A LAIL	CAROTTES LOCALES AU JUS
FROMAGE	CREME DESSERT VANILLE	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	GALETTE DES ROIS
СОМРОТЕ	POMME LOCALE	FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS







lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
fêtons les Yvette	fêtons les Nina	fêtons les Marcel	fêtons les Roseline
BETTERAVES ROUGES MIMOSA	SALADE FROMAGÈRE	POTAGE CHOU FLEUR	PIZZA MOZZARELLA
SALADE D ENDIVES LOCALES AUX NOIX	COLESLAW AUX RAISINS	PECHE AU THON	SALADE CALIFORNIA (MAIS, HARICOTS ROUGES, PETITS POIS)
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	COUSCOUS POULET	PASTA PARTY 3 FROMAGES	GRATIN DE LIEU MSC SAUCE BECHAMEL
PEPITES DE COLIN MSC SAUCE AURORE	COUSCOUS POISSON MSC	PASTA PARTY BOLOGNAISE	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY
BOULGOUR VAPEUR	SEMOULE	TORTIS	RIZ PILAF
PETITS LEGUMES	LEGUMES COUSCOUS	SALADE MÊLÉE	BROCOLIS AU BEURRE
CLEMENTINE	PETIT SUISSE	CAKE CITRON DU CHEF	YAOURT AROMATISE
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	POIRE LOCALE	PAIN D'ÉPICES





Pêche durable

Repas végétarien





REPAS À THÈME "NOUVEL AN CHINOIS"

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	CHINOIS" vendredi 24 janvier
fêtons les Sébastien	fêtons les Agnès	fêtons les Alphonse	fêtons les François
CAROTTES LOCALES RAPÉES AU CITRON	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	VELOUTE DE POIREAUX LOCAUX	NEMS AUX LÉGUMES
POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES	SARDINE A LA TOMATE	SALADE PEKINOISE
CHIPOLATAS GRILLÉES	NUGGETS POULET SAUCE KETCHUP	CHEESTIFLETTE	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CARAMEL
BOULETTE SOJA TOMATO	MEUNIERE DE COLIN MSC AU CITRON	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS	COLIN MSC TERIYAKI
GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES	COEUR DE BLE	POMMES DE TERRE LOCALES	POÊLÉE CHINOISE
CHOUX DE BRUXELLES	CARATATOUILLE	BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ CANTONAIS
BANANE BIO BTO	YAOURT AUX FRUITS	COOKIE DU CHEF	SALADE ANANAS
ABRICOT FRAMBOISINE	CLÉMENTINE	KIWI	FROMAGE BLANC COULIS MANGO





Pêche durable



lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
fêtons les Angèle	fêtons les Th. D'Aquin	fêtons les Martine	fêtons les Marcelle
OEUF DUR MAYONNAISE	MACÉDOINE DE LEGUMES	SOUPE AUX LEGUMES LOCAUX	CAROTTES RAPEES
SALADE DE CHOU ROUGE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	CERVELAS VINAIGRETTE	SALADE DE RADIS
BOULE AU VEAU AUX CHAMPIGNONS	JAMBON BLANC	PANE FROMAGER	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
BOUCHÉE OCEANE	OMELETTE CIBOULETTE	BLANQUETTE DE DINDE A L ANCIENNE	ROTI DE BOEUF AUX HERBES
COQUILLETTES	MACARONIS AU FROMAGE	SEMOULE SAUCE TOMATE	RIZ CRÉOLE
ÉPINARDS À LA CRÈME	HARICOTS VERTS	CAROTTE LOCAL AU JUS	POELEE DE LEGUMES
POMME LOCALE	YAOURT AROMATISE	GATEAU CHOCOLAT DU CHEF	CLEMENTINE
VACHE QUI RIT	FRUIT DE SAISON	VELOUTE FRUIX	FLAN VANILLE







lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
fêtons les Blaise	fêtons les Véronique	fêtons les Gaston	fêtons les Eugénie
COLESLAW	OEUF DUR MAYONNAISE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	VELOUTÉ DE CAROTTES LOCALES
TABOULÉ CALIFORNIA	POMELOS	SALADE PIÉMONTAISE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
CHEESE BURGER	POULET AU JUS	LASAGNE DE LEGUMES MOZZARELA	BLANQUETTE DE COLIN MSC
FISH BURGER	MARMITE DU PÊCHEUR MSC	CORDON BLEU SAUCE PIZZAIOLO	BOULE AU VEAU À LA NAPOLITAINE
POTATOES	COEUR DE BLE	TORTIS	RIZ BASMATI
SALADE VERTE	PETITS POIS CAROTTE	POIVRONNADE	HARICOTS BEURRE AU PERSIL
CREAMY POP CORN	VELOUTE FRUIX	QUATRE QUART DU CHEF	BANANE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	POIRE LOCALE	DELICATESSE CHOCOLAT