



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Jus de pamplemousse ou 1/2 pomelo				<b>B</b> Carottes râpées vinaigrette à l'orange
	<b>B</b> Emince de volaille tandoori Pâtes	Hachis parmentier de bœuf Salade verte		<b>B</b> Rôti de porc au jus (ou de dinde) Petits-pois cuisinés	Colin pané citron P. de terre et épinards béchamel
	Fromage blanc sucré	<b>B</b> Gouda		Rondelé	
		Fruit		<b>Galette des rois</b>	Compote pomme ananas

P.A. n°1

**Certifié/label**

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

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>B</b> Salade d'endives		Carottes râpées	Blé fromager
	Escalope de poulet au jus Purée de potiron	Cassoulet ***		<b>B</b> Sauté de bœuf aux oignons Semoule colorée	<b>B</b> Blanquette de poisson Carottes persillées
	<b>B</b> Yaourt nature sucré				
	Compote de Poire	Gélatifié vanille	<b>M</b>	Mousse chocolat	Clémentine

P.A. n°2

**L Local**

Composition des plats :



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte			Salade de pâtes tricolores
	Sauté de dinde au paprika Haricots verts persillés	Bolognaise de lentilles Coquillettes		Jambon braisé Purée de pommes de terre	Poisson meunière citron Ratatouille et semoule
	Brie			Emmental	
	Compote de fruits	Liégeois chocolat		Pomme	Banane

P.A. n°3

**Certifié/label**

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



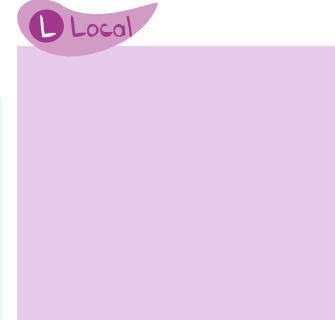
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade d'endives		Salade Marco polo	
	Emincé de bœuf Petits-pois fermière	Escalope de dinde forestière Pommes rôties au paprika		Sauté de porc (ou de poulet) au caramel Carottes et navets	Colin sauce tomate Gratin de chou fleur
	Vache qui rit			Yaourt nature sucré	Tomme grise
	Fruit (Kiwi)	Gélifié Chocolat			<b>Crêpe de la Chandeleur</b>

P.A. n°4



Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local  Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Salade mêlée			
	Omelette	Gratin de p. de terre aux lardons ( ou dinde)		<b>Emincé de bœuf ananas citron vert</b>	Filet de poisson beurre citron
	Mitonnée de légumes et pâtes			<b>Carottes à la coriandre</b>	Brocolis et pommes de terre
	Edam	<b>B</b> Yaourt aromatisé		<b>Fromage blanc à la mangue</b>	<b>B</b> Fondu président
	<b>B</b> Fruit (Poire)			<b>M</b> Nougat asiatique	<b>B</b> Compote

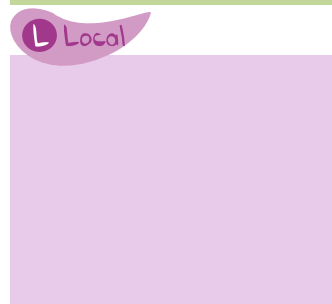
**Certifié/Label**

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-GRAS	LES CENDRES	JEUDI	VENREDI
		<b>B</b> Carottes râpées emmental vinaigrette			
	Boulettes de bœuf au curry	Blanquette de dinde		Escalope de porc sauce barbecue	Parmentier de poisson
	<b>B</b> Riz aux petits légumes	Gratin de chou-fleur et pommes de terre		Petits-pois cuisinés	Salade verte
	Gouda			Rondelé	<b>B</b> Fraidou
	Fruit (pomme)	<b>Beignet de Mardi-Gras</b>		<b>B</b> Compote de pommes	Ananas au sirop



Composition des plats :  
Salade mêlée : salade, maïs, croûtons





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<sup>B</sup> Salade d'endives			Salade vendéenne
	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse (ou de volaille)		Goulash de bœuf	Marmite de poisson
	Haricots verts persillés	Purée de pois cassés		Carottes en dés	<sup>B</sup> Riz pilaf
	<sup>B</sup> Yaourt aromatisé			Camembert	Yaourt sucré
	Fruit (Orange)	Flan nappé caramel		Gâteau yaourt <sup>M</sup>	

P.A. n°2

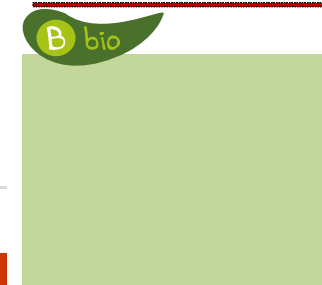
**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française



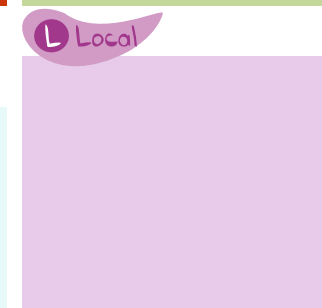
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 09 : du 26 Février au 2 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					Œufs durs mayonnaise
	<sup>B</sup> Gratin de pâtes à la parisienne	Paleron de bœuf sauce tomate		Tajine de légumes aux abricots secs et pois chiches <sup>A</sup>	Filet de colin beurre citron
	Salade verte	Poêlée de légumes		<sup>B</sup> Semoule	Purée pommes de terre épinards
	Carré fromager	Cotentin		Assortiment de fromages	<sup>B</sup> Yaourt nature sucré
	Mousse au chocolat	<sup>B</sup> Banane		Fruit (Poire)	

P.A. n°3



Composition des plats :

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec



Vous repérer grâce aux pictogrammes

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>L</sup> Local  Certifié/label