



MENU DE JANVIER 2019

07	08	10	11
<p>Endives au bleu Bourguignon tortis fromage Compote de pommes</p>	<p>Mâche Escalope de dinde Carottes braisées fromage galette des Rois</p>	<p>Concombres Grillade de porc Chou fleur gratiné Crème dessert Petit gâteau</p>	<p>Salade aux croutons Filet de lieu sauce citron Riz BIO aux poivrons Fromage Poire au sirop</p>
14	15	17	18
<p>Avocat Sauté de dinde aux champignons Brocolis Brie Tarte aux pommes</p>	<p>Betteraves Parmentier de poisson Yaourt nature BIO clémentine</p>	<p>Pamplemousse Omelette aux Fines herbes Ratatouille Cantal glace</p>	<p>Salade verte Pot au feu et ses légumes Bleu d'Auvergne Poire</p>
21	22	24	25
<p>Endives aux noix Filet mignon de porc Lentilles BIO Kiri Compote de pommes</p>	<p>Salade de choux Emincé de poulet A la crème Riz BIO pilaf Fromage blanc au coulis de fruits</p>	<p>Friand Filet de poisson Gratin de courgettes Yaourt aromatisé BIO banane</p>	<p>Brocolis vinaigrette Couscous aux légumes Merguez Camembert mandarine</p>
28	29	31	
<p>Salade verte Navarin d agneau Et ses légumes Yaourt nature BIO Pomme</p>	<p>Salade de coquillettes Roti de bœuf Haricots beurre mimolette kiwi</p>	<p>Macédoine Tajine de poisson Boulgour Tomme Crème caramel</p>	