



	lundi 6 janvier	mardi 7 janvier	mercredi 8 janvier	jeudi 9 janvier	vendredi 10 janvier
HORS D'ŒUVRES	Betteraves rouges aux échalotes	Potage de légumes et fromages râpés	Salade verte et sa vinaigrette	Potage	Œufs cuit dur et mayonnaise
PLATS DU JOUR	Saucisse de toulouse local	Sauté de dinde sauce forestière	Assiette de cochonnailles	Poisson du jour sauce tomate	Penne Bio sauce aux 3 fromages
FECULANTS	Purée de PdT « locale » et « maison »	Riz PILAF	Gratin de PdT « locale » au fromage de SAVOIE	Blé	***
LEGUMES	Salade verte	Julienne de légumes	Salade verte	Haricots plats d'Espagne	Fèves et carottes poelées
DESSERTS	Fruit de saison	Mousse au Nutella	Crème brûlée	Galette des rois	Yaourt fermier

	lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
HORS D'ŒUVRES	Brie	Terrine de campagne	Mouliné de légumes	Quiche aux fromages	Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes
PLATS DU JOUR	Jambon blanc « locale » rôti au thym	Rougail de saucisse « locale »	Lasagne bolognaise maison	Escalope de volaille locale	Fish-Burger, ketchup « maison »
FECULANTS	Pommes de terre rissolées	Riz créole	****	Pâtes BIO	Pommes rostis
LEGUMES	Salade verte	Légumes de cuisson	Salade verte	Fromage râpé	Salade Ber
DESSERTS	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille	Salade d'ananas	Fromage blanc

	lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
HORS D'ŒUVRES	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Taboulé aux herbes, vinaigrette aux épices	Potage aux légumes	Dés de gouda
PLATS DU JOUR	Merguez « locale »	Cordon bleu	« MARIFLETTE » (tartiflette au Maroilles)	Tortelini aux épinards et ricotta	Burger de veau sauce échalottes
FECULANTS	Semoule	Riz et sauce tomates	***	***	Potatoes
LEGUMES	Légumes couscous	Purée de carottes à la crème	***	Epinards	Haricots verts
DESSERTS	Yaourt fermier	Mousse au chocolat	Quatre quart aux pommes maison	Compote de fruits BIO	Fruit de saison

	lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
HORS D'ŒUVRES	Salade de chou chinois, vinaigrette façon « Satay »	Edam en tranche	Mousse de thon	Pizza aux champignons	Potage St Germain aux croustons
PLATS DU JOUR	Sauté de porc « local » au caramel	Bolognaise	Risotto de blé au pois BIO	Filet de poisson frais du Marché	Sauté de volaille coco/curry
FECULANTS	Riz cantonnais	Pâtes BIO	Blé tendre	Gratin de chou-fleur	Semoule de Boulgour
LEGUMES	****	Carottes	Brunoise de légumes	Salade verte	Chou romanesco
DESSERTS	Mousse ananas/coco	Fruit de saison	Salade de fruits	Yaourt fermier	Beignet au chocolat