








Semaine du 3 au 7 janvier

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	Salade de pomme de terre Cornichons Steack Haché BIO	Potage de pois cassés	 <p>Coup de Cœur de la cantinière</p>
Poisson à la tomate	 Galette des rois	Escalope de dinde à la crème	
Purée de pomme de terre	Haricots verts BIO	Carottes Vichy BIO	
 Fruit BIO		Yaourt BIO	

Semaine du 10 au 14 janvier

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes rapées BIO et Chou blanc	Vermicelle	Concombre BIO	 <p>Potage de légumes</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Salade</p>  <p>Fromage</p>
Saucisses	Œufs à la tomate	Cuisse de poulet BIO	
 Lentilles	 Semoule	Haricots grains BIO	
Flan BIO	Compote Fruit BIO	Fromage blanc avec coulis	

Semaine du 17 au 21 janvier

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Sardines	Potage de légumes BIO	Vermicelle	 <p>Coup de Cœur de la cantinière</p>
Pizza	Gratin de thon	Poisson pané	
Salade	 Salade	Riz	
 Petit suisse	Compote BIO	Fruit BIO	

Semaine du 24 au 28 janvier

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes BIO	Salade endives, dès de fromage	Vermicelle	 <p>Concombre BIO</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Salade</p> <p>Flan BIO</p>
Steack Haché BIO	 Saucisses	Tortilla au jambon	
Frites	Semoule	Salade	
 Fruit BIO	Crème dessert Danette	Yaourt BIO	

Soupes : faites maison, avec des légumes de saison

Crudités : selon les saisons, carottes, tomates, concombres, radis, céleri, betteraves-pommes, macédoine de légumes,

Coup de cœur de la cantinière : les 1er et 3ème vendredis du mois

Journée sans viande

En rouge plat cuisiné Maison