



	13 AU 17 DECEMBRE	03 AU 07 JANVIER	10 AU 14 JANVIER	17 AU 21 JANVIER
LUNDI	<p>BIO <u>Menu BIO</u></p> <p>Carottes râpées BIO huile d'olive et citron Galette BIO au coulis de tomate Riz BIO Yaourt nature BIO Crème dessert BIO au chocolat</p>	<p><u>Menu végété</u></p> <p>BIO Carottes râpées BIO huile d'olive et citron Œuf florentine Petit suisse Semoule au lait</p>	<p>Terrine de poisson vinaigrette Sauté de veau au jus  Coquillettes au beurre Yaourt nature Fruit frais</p>	<p><u>Chou à la pomme vinaigrette</u>  Saucisse de toulouse  Purée de pomme de terre Emmental Compote de poire</p>
MARDI	<p>BIO Brocolis BIO vinaigrette Nuggets de poulet Courge butternut braisée Edam Fruit frais</p>	<p><u>Céleri vinaigrette</u> Paleron de bœuf au jus Farfalles au beurre Mimolette Cocktail de fruits au sirop</p>	<p><u>Menu Végé</u></p> <p>Coleslaw Quenelle nature sauce aurore Haricots verts BIO  Morbier Compote pomme fraise</p>	<p>Médailillon de surimi mayonnaise Emincé de dinde en sauce Lentilles aux oignons Fromage blanc nature BIO Fruit frais</p>
JEUDI	<p>MENU DE NOËL</p>	<p><u>Chou rouge vinaigrette à la dijonnaise</u>  Sauté de porc au romarin Purée de pomme de terre Brie Galette des rois </p>	<p>BIO <u>Menu BIO</u></p> <p>Brocolis BIO vinaigrette  Steak haché BIO au jus  Semoule BIO Camembert BIO Fruit frais BIO</p>	<p><u>Menu Végé</u></p> <p>Macédoine de légume vinaigrette Lasagnes épinards chèvre Tomme blanche Salade de fruits</p>
VENDREDI	<p><u>Endives vinaigrette</u>  Filet de merlu au basilic  Brunoise de légumes Vache qui rit BIO Tarte flan</p>	<p>Salade mexicaine  Filet de colin citronné  Gratin de butternut Kiri BIO Fruit frais BIO</p>	<p><u>Salade verte</u>  Filet de hoki sauce ciboulette  BIO Carotte BIO à l'étuvée  Saint Paulin  Gaufre liégeoise sucrée</p>	<p>BIO Carottes râpées BIO vinaigrette  Filet de lieu sauce beurre blanc  Purée de brocolis Yaourt nature BIO  Eclair à la vanille </p>



	24 AU 28 JANVIER	31 JANVIER AU 04 FEVRIER	07 AU 11 FEVRIER	VACANCES D'HIVER
LUNDI	<p>Menu BIO / végété</p> <p>Carottes râpées BIO vinaigrette olive et citron BIO Omelette BIO Blé BIO à la tomate Yaourt nature BIO Crème dessert BIO au chocolat</p>	<p>Menu Végé</p> <p>Salade de haricots beurre Dhal de lentilles au lait de coco et riz Cœur de bleu Salade de fruits</p>	<p>BIO Menu BIO</p> <p>Salade de lentilles BIO à l'échalote Haut de cuisse de poulet BIO Chou-fleur BIO persillade Fromage blanc nature BIO Fruit frais BIO</p>	 <p>Bonnes vacances !</p> 
MARDI	<p>BIO Salade de chou fleur mimosa BIO vinaigrette Emincé de poulet en sauce Courge butternut braisée Edam Fruit frais</p>	<p>Salade coleslaw Rôti de porc sauce olives  Pommes vapeur BIO Yaourt nature au lait BIO Crêpe au sucre</p>	<p>BIO Betterave BIO vinaigrette Rôti de dinde au jus  Macaroni Camembert Salade de fruits</p>	
JEUDI	<p> Betterave vinaigrette Sauté de bœuf à la tomate Coquillettes au beurre Petit suisse nature Fruit frais BIO </p>	<p>Duo de saucissons Boulette de bœuf au jus Farfalles Petit suisse BIO Fruit frais BIO</p>	<p>Menu Végé</p> <p>Salade mélangée croûtons et œuf dur Spaghetti sauce lentilles à la tomate Tomme de savoie Cocktail de fruits au sirop</p>	
VENREDI	<p>Salade d'endives vinaigrette Filet de merlu jus à l'estragon  Brunoise de légumes BIO Vache qui rit BIO Tarte aux pommes</p>	<p>Salade verte vinaigrette Filet de colin à l'oseille  Blé pilaf Saint Paulin Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Pavé de saumon sauce citronnée Haricots verts persillés BIO Yaourt nature au lait entier BIO Eclair au chocolat</p>	