






















Menu du 8 au 12 Janvier

	Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
ou {	Entrée chaude	Salade composée	Salade Marco Polo	Salade au fromage
	Céleri rémoulade	Pomelos 😊	Taboulé 😊	Toast de lobio 😊
	<u>Potage</u>   😊	<u>Potage</u>  	<u>Potage</u>  	<u>Potage</u>  
	Sauté de dinde au curry  😊	Spaghetti Bolognese végétarienne  😊	Rôti de porc à la moutarde 😊	Filet de poisson meunière 😊
	P. vapeur 😊	Salade 😊	Lentilles  😊	Riz 
	<u>Chou-fleur</u>		Compote de pommes	<u>Brocolis</u> 😊
ou {	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
	Yaourt 	Yaourt 	Yaourt 	Yaourt 
ou {	Crème dessert  😊	Poire au chocolat 😊	Galette des rois	Corbeille de fruits 😊
	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>	



Plat conseillé pour un menu équilibré

Souligné = Produits frais de saison

Fait maison

Produits bio ou « bleu blanc cœur »

Viandes d'origine française

Le Chef de cuisine,

Le Gestionnaire,

Le Principal,

