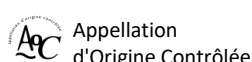




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 5/1 au 9/1	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Taboulé Lentilles Vinaigrette</p> <p>Pizza 3 Fromages <i>(Emmental mozzarella raclette)</i></p> <p>Haricots Verts à l'Ail</p> <p>Yaourt Nature &amp; Sucre</p> <p>Assortiment de Fruits <b>BIO</b></p>	<p>Laitue Iceberg Endive Vinaigrette</p> <p>Hoki Pané &amp; Citron <i>Végé : Pané Blé Fromage Epinard</i></p> <p>Pépinettes Courgettes Saveur Colombo</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de Pomme Compote de Pêche &amp; Biscuit</p>		<p>Chou Rouge <b>BIO</b> Enrobant Echalote Salade Verte <b>BIO</b></p> <p>Rôti de Bœuf &amp; Jus <i>Végé : Bouchée Azukis</i></p> <p>Petits Pois Paysanne Pommes Cube Vapeur</p> <p>Petit Moulé</p> <p><b>Galette des Rois</b></p>	<p>Céleri Rémoulade Concombre</p> <p>Steak de Colin Sauce Paëlla <i>Végé : Galette Basquaise</i></p> <p>Riz Façon Paëlla <i>(sans fruits de mer)</i></p> <p>Edam <b>BIO</b></p> <p>Flan Chocolat Liégeois Vanille</p>
du 12/1 au 16/1	<p>Salade de Mâche Salade Coleslaw</p> <p>Sauté de Bœuf Bourguignon <i>Végé : Stick Végétarien</i></p> <p>Carottes Saveur Soleil Pommes Rissolées</p> <p>Cantal <b>AOC</b></p> <p>Beignet aux Pommes Gaufre Liégeoise</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Macédoine Mayonnaise Maïs Vinaigrette</p> <p>Bouchée de Blé</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage Frais Nature &amp; Sucre</p> <p>Assortiment de Fruits <b>BIO</b></p>		<p><b>LA SAVOIE</b></p> <p>Salade Verte Vinaigrette Miel</p> <p>Jambon Blanc* de Paris <i>Végé : Croq Veggie Tomate</i></p> <p>Gratin de Pdt Raclette</p> <p>Crème Dessert à la Myrtille &amp; Palmier</p>	<p>Salade de Coquillettes Parisienne Salade de Pois Chiche</p> <p>Colin Poêlé <i>Végé : Œuf Dur</i></p> <p>Epinard Béchamel <b>BIO</b> Blé Pilaf <b>BIO</b></p> <p>Brie</p> <p>Assortiment de Fruits <b>BIO</b></p>

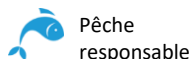


Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats contenant du porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 19/1 au 23/1	<p>Chou Blanc Mayonnaise Ail Basilic Concombre Vinaigrette</p> <p>Steak Haché Cabillaud Basquaise <i>Végé : Bouchée Azuki et Basquaise</i> Riz de Camargue Créole 📍 Blettes à la Tomate</p> <p>Gouda </p> <p>Flan Vanille Crème Dessert Caramel</p>	<p>Crêpe au Fromage Friand à la Viande*</p> <p> Rôti de Dinde au Jus <i>Végé : Galette Italienne</i> Haricots Beurre Saveur Jardin 🌿 Flageolets 🌿</p> <p>Yaourt Nature &amp; Sucre</p> <p>Assortiment de Fruits </p>		<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Betterave Vinaigrette Poireaux Vinaigrette</p> <p>Papillons  &amp; Râpé</p> <p>Base Méditerranéenne  <i>(lentilles, tomate, carottes courgettes, thym)</i></p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Carottes Râpées  Pomelos  &amp; Sucre</p> <p>Nuggets de Volaille <i>Végé : Pané de Blé</i> Chou Fleur sauce Mornay 🌿 Boulogour </p> <p>Fromage Fondu</p> <p>Biscuit Roulé à la Fraise 🍷 Flan Pâtissier</p>
du 26/1 au 30/1	<p>Potage à la Courgette 🌿</p> <p> Rôti de Veau au Jus <i>Végé : Quenelle Sauce tomate</i> Carottes à la Crème 🌿 Blé </p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Laitue Iceberg Trio de Crudité</p> <p> Parmentier de Poisson Thym Citron <i>Végé : Gratin Campagnard</i></p> <p>Emmental </p> <p>Crème Anglaise Flan Chocolat</p>		<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Céleri  Mayonnaise Salade Composée </p> <p>Boulette d'Agneau Dijonnaise <i>Végé : Bouchée Végé Dijonnaise</i> Printanière de Légumes 🌿</p> <p>Fraidou</p> <p>Eclair au Chocolat Eclair à la Vanille</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Maïs Vinaigrette Terrine de Légumes Sce Cocktail</p> <p>Emincé de Pois Sauce Amérique</p> <p>Semoule  Haricots Verts Ail Persil 🌿</p> <p>Mimolette</p> <p>Assortiment de Fruits</p>



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats contenant du porc