





Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade italienne	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade
	Lasagne bolognaise ***	Cordon bleu Chou-fleur	Rôti de porc Petits-pois fermière	Filet de colin sauce armoricaine Semoule
	Camembert	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fondu président
	Flan nappé caramel	Kiwi	<b>Galette des rois</b>	Compote de pommes

P.A. n°1




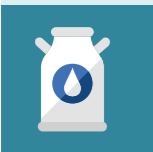

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre	Salade de lentilles	Saucisson à l'ail	Betteraves vinaigrette
	Sauté de porc au curry Riz créole	Colin pané citron Haricots beurre	Omelette Purée d'épinards	Bœuf bourguignon Haricots verts
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Saint Morêt	Coulommiers
	Crème dessert vanille	Pomme	Kiwi	Mousse au chocolat

**L Local**







Préciser la provenance

Composition des plats :  
Salade italienne : pâtes, / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade arlequin	Chou blanc vinaigrette	Salade verte	Crêpe au fromage
	Nuggest de volaille	Steack haché	P. de terre à la savoyarde	Filet de colin sauce normande
	Carottes	Frites	***	Riz
	Cotentin	Emmental	Vache qui rit	Brie
	Poire	Liégeois vanille	Purée pomme pain d'épice 	Banane

P.A. n°3






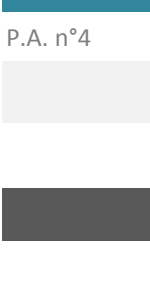

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

 bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne	Salade vendéenne
	Estouffade de bœuf	Couscous de boulettes d'agneau	Filet de colin sauce bercy	Escalope de poulet au jus
	Choux fleurs	***	Purée de p. de terre	Petits-pois
	Yaourt aromatisé	Fondu président	Gouda	Coulommiers
	Pomme	Flan nappé caramel	Orange	<b>Crêpe de la Chandeleur</b>

P.A. n°4



Vous repérer grâce aux pictogrammes  maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/Label


 Local

Préciser la provenance

Composition des plats :  
 Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise





Semaine 06 : du 5 au 9 février 2018

MIKI AU JAPON

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	celeri remoulade		Salade vendéenne
	Lasagne bolognaise ***	Colin meunière citron Carottes et navets en cube persillés		Cuisse de poulet Frites
	Edam	Yaourt nature sucré		Rondelé
	Kiwi	Milk shake pomme pomme banane 		Banane

P.A. n°5

Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Carottes rapées	Salade verte	Pâté de campagne
	Escalope de dinde Chou-fleur béchamel	Rôti de porc Purée de potiron	Hachi Parmentier ***	Blanquette de poisson Semoule
	Mimolette	Fraidou	Coulommiers	Fromage frais sucré
	Poire	<b>Beignet de Mardi-Gras</b>	Flan nappé caramel	Pomme

P.A. n°1



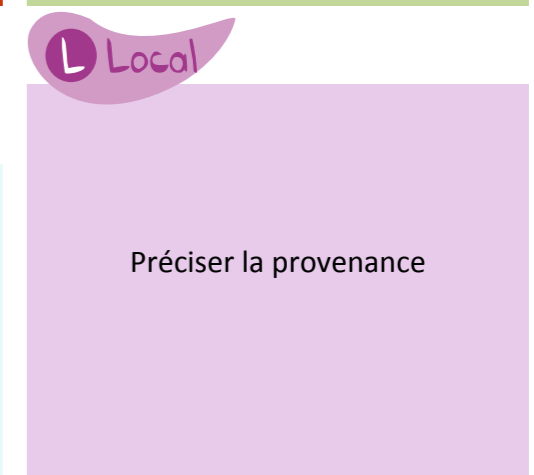
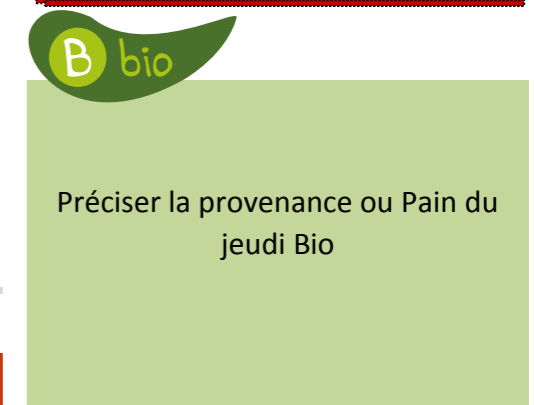
Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec