

MENU A

MENU B

SOIR

lundi 19 janv.

VILLE
Betteraves rouges BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne
Filet de merlu MSC sauce crème et échalote
Légumes tajine / semoule BIO
Mimolette BIO
riz au lait

Lentilles BIO vinaigrette à l'échalote
Boulettes de veau façon tajine
Haricots plats / Pommes de terre vapeur
Suisse fruité
Pomme BIO

Potage du jour

mardi 20 janv.

Céleri râpé sauce cocktail
Palette de porc fumée sauce madère
Petits pois CE2 aux oignons / Carottes
Yaourt BIO à la vanille
Cocktail de fruits

Carottes CE2 cuites vinaigrette au cumin
Gratin de moules
Ecrasé de pommes de terre
Gouda BIO
Flan vanille

Potage du jour

mercredi 21 janv.

Mélange carottes et chou blanc râpé façon coleslaw
Sauté de poulet LR sauce paprika et lait de coco
Riz créole / Brocolis
Tomme noire IGP
Clementines BIO

Cake du chef au bleu AOP
Ravioli ricotta épinards BIO sauce crème
Salade verte vinaigrette
Yaourt BIO nature + sucre
Crème dessert café

Potage de légumes

jeudi 22 janv.

Quiche au maroilles
Hachis parmentier
Salade verte vinaigrette
Camembert BIO
Tarte normande aux pommes HVE

Potage du jour

vendredi 23 janv.

Pâté de campagne LR, cornichons
Tripes à la mode de Caen
Gratin de chou fleur et pommes de terre
Chanteneige BIO
Banane BIO

Panaïs râpé sauce rémoulade
Filet de saumon MSC sauce à l'aneth
Mélange de pommes de terre et potiron bechamel
Fromage blanc BIO nature + sucre
Liegeois café

Potage du jour

samedi 24 janv.

Blanc de poireaux vinaigrette à l'échalote
Tortillas de pommes de terre aux oignons
Salade verte vinaigrette
Bleu AOP
Mousse chocolat

Pamplemousse, sucre
Sauté de dinde LR sauce piquante
Penne BIO aux petits légumes
Yaourt BIO nature + sucre
Compote de pomme HVE

Potage du jour

dimanche 25 janv.

Rillettes de sardines
Rôti de boeuf sauce munster
Purée de pois cassés BIO /salsifis
Saint Nectaire AOP
Flan pâtissier

Potage façon cultivateur