

lun 02 janv	mar 03 janv	jeu 05 janv	ven 06 janv
	Potage de légumes	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise
	Lasagnes bolognaise	Potée auvergnate	Dos de colin sauce moules
	Salade verte	Légumes potée	Riz
	Bûche de chèvre	Rondelé nature	Gouda
	Compote Pomme Banane	<i>Frangipane</i>	Fruit
lun 09 janv	mar 10 janv	jeu 12 janv	ven 13 janv
Haricots verts vinaigrette	Riz au surimi	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Emincé de bœuf à la provençale	Cordon bleu de volaille	Parmentier de jambon au potiron	Gratiné de poisson au fromage
Purée	Petits pois	Salade verte	Torsades
Brie	Petit Suisse	Tome des pyrénées	Vache picon
Crème dessert vanille	Galette beurre	Fruit	Gâteau coco
lun 16 janv	mar 17 janv		ven 20 janv
Céleri rémoulade	Salade de pâtes, Tomate, Œuf		Chou rouge vinaigrette
Boulettes de veau à la lyonnaise	Fondant de porc à la tomate		Poisson pané quartier citron
Semoule	Printanière de légumes		Epinards béchamel
Yaourt nature sucré	Camembert		St Nectaire
Madeleine	Fruit	Liégeois chocolat	
lun 23 janv	mar 24 janv	jeu 26 janv	ven 27 janv
Carottes râpées	Salade de blé aux dés de volaille	Macédoine mayonnaise	Cervelas vinaigrette
Blanquette de volaille	Steak haché sauce bourguignonne	Rôti de dinde sauce fromagère	Dos de lieu grenobloise (sauce crème câpres)
Riz	Gratin de chou-fleur	Haricots blancs	Carottes persillées
Six de savoie	Carré de Ligueil	Fraidou	Bleu d'Auvergne
Flan vanille	Fruit	Fondant Caramel	Fruit

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRÉPARATION DE FACON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON**

**CRUDITÉS DE SAISON**

**NOUVEAUTÉS**

**FROMAGES A LA COUPE**

