



Parmi les fruits disponibles cette saison : Pomme, Banane, Poire, Kiwi, Oranges, Clémentines

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 janvier 2019	Betteraves vinaigrette  Steak haché Petits pois carottes Liégeois chocolat Fruit frais	Omelette au fines herbes  Ratatouille /Riz  Fromage blanc nature Galette des rois	Salade verte  Hachis parmentier  Fromage Cocktail de fruits	Menu CE2/CM2 R. Aymard Potage de légumes  Poulet/ coquillettes BIO à la tomate  Fromage Fruit frais	Filet de Hoki sauce hollandaise  Mélange 4 céréales BIO  Yaourt aromatisé Biscuit
Semaine du 14 au 18 janvier 2019	Salade de pomme de terre vinaigrette aux herbes  Pépites de poulet croustillantes Haricots verts persillés Fromage frais Fruit frais	Menu CE2/CM2 R. Aymard Carottes rapées vinaigrette  Omelette aux pommes de terre  Yaourt sucré Banane	Rôti de veau  Gratin de chou fleur et pomme de terre  Crème dessert chocolat Fruit frais	Œuf dur vinaigrette  Pavé de lieu Carottes au cumin  Fromage Compote	Salade verte  Rôti de dinde au jus  Petits pois à la française  Fromage Muffin
Semaine du 21 au 25 janvier 2019	Pomelos  Sauté d'agneau au épices douces  Boulghour BIO  Fromage Compote pomme banane	Omelette au fromage  Epinards et riz  Fromage blanc Fruit frais	Pizza 4 fromages  Salade iceberg Entremet Gauffre	Menu CE2/CM2 R. Aymard Salade verte  Pavé de cabillaud/ Choux fleurs BIO à la béchamel  Yaourt aux fruits Fruit frais	Endives aux noix et pommes  Burger de veau Semoule BIO  Petits suisses aux fruits
Semaine du 28 au 01 février 2019	Carottes rapées  Escalope viennoise  Courgettes à la provençale Fromage Compote	Menu CE2/CM2 R. Aymard Betterave à la vinaigrette Couscous poulet/ merguez  Fromage blanc Fruit frais	Croque monsieur  Salade verte  Fruit frais Tarte aux pommes 	Céleri rémoulade  Saucisse de Strasbourg Purée de lentilles corail BIO  Fromage Fruit frais	Pavé de colin sauce citron Pomme de terre Fromage blanc Cocktail de fruits