
































Lundi 8 janvier	Mardi 9 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 13 janvier
Carottes râpées/Vinaigrette Saucisse de Strasbourg Frites Poire	Bolognaise de lentilles Bio  Pennes Bio  Suisse sucré Clémentine 	Rôti de dinde/sauce champignons Haricots verts Bio  à l'échalote Yaourt nature sucré régional  Epiphanie : galette des rois	Blé aux petits légumes/vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Sauce façon tartare Brocolis Béchamel Compote fraîche pomme bio cannelle 
Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
Salade mêlée/vinaigrette à l'échalote Gratin de pommes de terre Au fromage à raclette Yaourt aromatisé	Jambon Label Rouge Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Cantal AOP  Liégeois chocolat	Haricots verts/Vinaigrette Hachis parmentier de bœuf Crème caramel du chef 	Cake au Maroilles AOP  Filet de colin lieu MSC  Sauce au cumin Carottes  persillés Banane Bio 
Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
Taboulé d'hiver Bio  Rôti de porc Label Rouge  Sauce crème Purée de pommes de terre et carottes Yaourt nature sucré régional 	Omelette Bio  nature/sauce tomate Torsades Bio  Emmental râpé Gouda Fromage blanc Straciatella	Pain Hot Dog / Saucisse de Strasbourg/Ketchup Frites Mimolette Compote fraîche pomme bio  vanille 	Velouté de potimarron aux 4 épices  Filet de colin d'Alaska MSC  Epinards à la béchamel Cake au chocolat du chef 
Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Jeudi 1 <sup>er</sup> février	Vendredi 2 février
Mélange de carottes et chou râpés/sauce mayonnaise Gratin de gnocchis à la provençale à l'emmental Bio  Kiwi Bio 	Aiguillettes de poulet FR  Sauce colombo Semoule Bio  Saint Paulin Chandeleur : crêpe au sucre	Sauté de porc  /sauce crème Haricots plats aux oignons Gouda Bio  Mousse au chocolat au lait	Quiche Lorraine Poisson pané 100% filet MSC  Citron Brocolis persillés Fromage blanc sucré

**Légendes:**  Bio |  Origine France |  Produit labellisé |  Plat signature |  Régional |

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction de nos approvisionnements.  
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.