















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
					<i>Galette des rois</i>
08 au 12	Pâté de volaille Steak haché Frites Fromage Clémentine	 Carottes râpées Chipolatas Lentilles au jus Fromage Faisselle	<i>Pizza</i> Œufs à la florentine Fromage Banane	 Salade verte Lasagnes à la vache kiri crème dessert	Salade d'ébly Petits légumes / Dèc de fromage Dos de cabillaud Sce tomate Haricots verts Frangipane 
<i>Goûter</i>			<i>Gâteau des rois / Yaourt / Sirop</i>		
15 au 19	Betteraves / Endives Poisson pané  P. de terre fondantes Yaourt aromatisé	St Nectaire à la coupe  Daube provençale Tortis Cocktail de fruits	Crêpe au fromage Jambon grillé Gratin de brocolis Ananas	 Salade verte Couscous  Mandarine	Velouté de légumes  Saumon Sce meunière Boulgour Fromage Kiwi
<i>Goûter</i>			<i>Yaourt / Pain / Chocolat / J. de Fruits</i>		
				<i>Menu indien</i>	
22 au 26	 Coleslaw  Cuisse de poulet rôtie Carottes béchamel Orange	 Velouté de légumes Hachis Parmentier végétal Tarte à la poire (maison)	Salade d'hiver Boulettes de bœuf Sce normande Spaghettis Fromage Compote	curry de pois chiches Moules Sce indienne Riz basmati Fromage blanc à l'indienne	Mousse de sardine Steak de porc Haricots beurre Fromage Mousse au chocolat
<i>Goûter</i>			<i>Gaufre / Lait chaud / Confiture</i>		
		<i>Menu Italien</i>			
29 au 31	 Salade verte Tartiflette Compote	Antipasti Escalope milanaise Pennes rigate à la Napolitaine Panna cotta au coulis de fruits rouges	Tarte au potimarron Rôti de bœuf   Sce Mexicaine Petits pois à la française Fromage Compote		
<i>Goûter</i>		<i>Pain / Fromage / Mandarine / Pâte de fruit</i>			

Les informations concernant l'origine des Vdes et la liste des allergènes dans les plats sont disponibles sur demande à la cuisine centrale

 Fruits et Légumes
  Vdes de porc française
  label Rouge
  Vdes bovine française
  produits frais d'origine locale
  Féculents et légumineuses
  Produits sucrés
  Riche en matières gr

En italique les menus et goûters des centres de loisir

Menus conformes aux recommandations du PNNS 3 et susceptibles de changement en fonction des approvisionnements