



Semaine 01 : du 2 au 6 Janvier 2017

On fête l'épiphanie !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée				Salade verte aux croûtons	Crêpe au fromage
Plat principal		<b>B</b> Tortis BIO bolognaise		Sauté de porc à l'ancienne	Filet de colin sauce normande
Accompagnement		***		Carottes persillées	Purée d'épinards
Produit laitier		Saint Morêt		Vache qui rit	Brie
Dessert		Liégeois chocolat		<b>Galette des rois</b>	Clémentines



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 02 : du 9 au 13 Janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée		Céleri rémoulade ou Pomelos		Carottes râpées vinaigrette	
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce forestière	Saucisse de Toulouse		Escalope de poulet	Hoki poché citron
Accompagnement	Semoule	Lentilles		Haricots verts persillés	Chou-fleur béchamel
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Coulommiers		Vache qui rit	Gouda
Dessert	Kiwi	Flan chocolat		<b>M</b> Riz au lait maison	<b>B</b> Pomme BIO



Composition des plats :  
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, oeuf dur

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



Semaine 03 : du 16 au 20 Janvier 2017



Alice au pays des merveilles



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				<b>Mare de larmes ou Salade de riz</b>	P. de terre échalote
Plat principal	Bœuf mode	Filet de colin sauce basquaise		<b>Champignon d'Alice</b>	Jambon sauce chasseur
Accompagnement	<b>B</b> Carottes BIO	Purée de p. de terre		***	Poêlée de légumes
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Edam		<b>Brie</b>	Fromage frais sucré
Dessert	Barre bretonne	Poire		<b>Le gâteau du chapelier fou</b>	<b>M</b> Purée de Pomme Orange



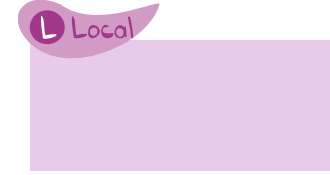
Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 04 : du 23 au 27 Janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade italienne			Carottes râpées vinaigrette	
Plat principal	Nugget's de volaille ketchup	Parmentier de bœuf au potiron		Rôti de porc	Filet de colin sauce armoricaine
Accompagnement	Petits-pois fermière	***		Pâtes tortis	<b>B</b> Semoule BIO
Produit laitier	Mimolette	Coulommiers		Yaourt aromatisé	Fondu président
Dessert	Pomme	<b>M</b> Semoule au lait maison		Clémentines	Purée pomme poire <b>M</b>



Composition des plats :  
Salade italienne : pâte, olive, poivron, basilic  
Mare de larmes : bouillon de légumes au tapioca /  
Champignon d'Alice : Emincé de dinde au miel, Carottes et champignons persillés / Gâteau du chapelier : moelleux au cassis

P.A. n°1 Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



Semaine 05 : du 30 Janvier au 3 Février 2017

Le petit Chaperon rouge



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte	Salade arlequin		<b>Panier du petit chaperon rouge</b>	
Plat principal	Sauté de porc au caramel	Omelette		<b>Faim de Loup</b>	Bœuf bourguignon
Accompagnement	Riz créole	Purée de courgettes		***	Coquillettes
Produit laitier		Yaourt nature sucré		<b>Pot de lait</b>	Camembert BIO
Dessert	Crème dessert vanille	<b>M</b> Purée de Pomme Maison		<b>Crêpe de la Chandeleur</b>	Mousse au chocolat



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 06 : du 6 au 10 Février 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	Salade vendéenne		Carottes râpées vinaigrette	Feuilleté au fromage
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Pâtes bolognaise		P. de terre à la savoyarde	Filet de colin sauce bercy
Accompagnement	Haricots verts	***		***	Poêlée de légumes
Produit laitier	Emmental			Vache qui rit	
Dessert	<b>B</b> Kiwi BIO	Liégeois chocolat		<b>M</b> Purée pomme vanille	Orange



Composition des plats :  
Salade arlequin : pdt, poivron, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs / Panier du chaperon : carotte batonnet sauce from. Blanc / Faim de loup : Beignets de poisson, Purée de potiron



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

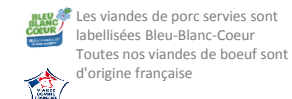
Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

P.A. n°4



Fruits indiqués selon disponibilité



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

P.A. n°5



Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi / Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés mayonnaise

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



Semaine 09 : du 27 Février au 3 Mars 2017

On fête Mardi-Gras !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette		Salade verte aux croûtons	
Plat principal	Escalope de dinde sauce curry	Rôti de porc		Chili con carne	Blanquette de poisson
Accompagnement	Chou-fleur	Purée de céleri		***	Semoule
Produit laitier	Mimolette	Fraidou			Yaourt nature sucré
Dessert	Orange	<b>Beignet de Mardi-Gras</b>		<sup>M</sup> Vermicelle au lait maison	<sup>B</sup> Pomme BIO



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 10 : du 6 au 10 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Radis beurre	Pâtes basilic		Salade coleslaw	
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Colin meunière citron		<sup>B</sup> Omelette BIO	Goulash de bœuf
Accompagnement	Lentilles	Ratatouille		P. de terre rissolées	Coquillettes
Produit laitier		Yaourt nature sucré		Camembert	Cotentin
Dessert	Flan chocolat	Poire		<sup>M</sup> Purée de pomme maison	Mousse au chocolat

Composition des plats :  
Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés mayonnaise



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Vous repérer grâce aux pictogrammes <sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>L</sup> Local Certifié/label

P.A. n°2

P.A. n°1