



Semaine du 8 au 12 janvier

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Poisson sauce citron	Soupe alphabet BIO	Mousse de thon	Crudités BIO
Gratin de légumes BIO	Omelette garnie BIO	Poulet basquaise	Chipolatas
	Salade verte BIO		Lentilles BIO
Fromage AOC		Semoule BIO	Fromage blanc BIO
Compote BIO	Galette des rois	Fruit BIO	

Semaine du 15 au 19 janvier

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Œufs BIO	Velouté de légumes BIO	Paupiette	Pâté
Mayonnaise	Tartiflette	Purée de légumes	Poisson meunière
Boulettes de viande végétariennes			
Pâtes BIO	Salade BIO	Fromage	Quinoa BIO
Pâtisserie	Yaourt BIO	Fruit BIO	Crème dessert BIO

Semaine du 22 au 26 janvier

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Toast de sardines	Vermicelle BIO à la tomate	Crudités BIO au maïs	
Gratin de ravioles	Pizza	Blanquette de poisson	Pot au Feu aux légumes BIO
	Salade BIO	Riz BIO	
Flan BIO	Fruit BIO	Yaourt BIO	Fromage AOC
Petit biscuit			Pâtisserie

Semaine du 29 janvier au 2 février

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine BIO	Potage de légumes BIO		Crudités BIO de saison
Steak de veau	Crêpes champignons		Poisson
Légumes BIO	Salade BIO	Flageolets BIO	Riz BIO
	Semoule au caramel	Fromage BIO	Fromage
Yaourt BIO		Fruit BIO	Crêpes

Fournisseurs : Viandes Boucherie de Saint Seurin Volailles Christophe Marceteau Légumes BIO Les Jardins de la Menoue
Yaourts Fromage La Ferme des Jarouilles Esturgeons Prunier Esturgeon

Les menus peuvent changer en fonction des approvisionnements

En vert menus sans viande

En rouge plats cuisinés Maison

En vert BIO ou Local