

### Janvier 2020



#### Lundi 6

Macédoine  
Pâtes bolognaise  
Fromage  
Fruit

#### Mardi 7 (végétarien)

Endive  
Œufs béchamel  
Choux fleurs  
Fromage  
Galette des rois

#### Jeudi 9

Betteraves  
Poisson sauce citron  
Gratin de courgettes  
Fromage  
Fruit

#### Vendredi 10 (bio)

Salade verte  
Knack de porc  
Purée crécy  
Fromage  
Crème dessert

#### Lundi 13

Pâté de volaille  
Poisson pané  
Haricots beurre  
Fromage  
Fruit

#### Mardi 14 (végétarien)

Salade verte  
Tarte aux légumes  
Fromage  
Compote

#### Jeudi 16

Rillette de sardines  
Moussaka  
Fromage  
Fruit

#### Vendredi 17 (bio)

Carottes râpées  
Blanquette de veau  
Riz  
Fromage  
Yaourt aux fruits

#### Lundi 20

Betteraves  
Escalope de dinde  
Flageolets  
Fromage  
Fruit

#### Mardi 21 (végétarien)

Salade  
Tartiflette 2 fromages  
Fromage  
Glace

#### Jeudi 23

Céleri  
Poireaux au jambon  
de porc  
Pommes de terre  
Fromage  
Fromage blanc

#### Vendredi 24 (bio)

Velouté de potiron  
Steak haché  
Haricots verts  
Fromage

#### Lundi 27

Filet de maquereau  
Œufs florentine  
Fromage  
Fruit

#### Mardi 28 (végétarien)

Salade composée  
Crousti emmental  
Pâtes aux courgettes  
Fromage  
Yaourt

#### Jeudi 30

Salade  
Lasagnes  
Fromage  
Fruits au sirop

#### Vendredi 31 (bio)

Betteraves  
Goulash  
Céréales gourmandes  
Fromage  
Fruit

- Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
- La majorité des repas est cuisinée sur place.
- Les produits en circuit court sont utilisés en grande majorité.

