

<p>Du 2 au 6 Janvier 2023</p>		<p>Carottes râpées Céleri méditerranéen Poulet sauté aux olives S/V: Blé pilaf à l'indienne Blé  Fruits de saison </p>	<p>Salade verte + croustons Boulettes de bœuf au jus sv : galette tex mex Poêlée de légumes  Compote de pommes</p>	<p>LA GOURMANDE GALETTE DU CHEF LE JOUR DU Végé Hachis à l'égréné de pois Mélange de légumes Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Galette des rois</p>	<p>Filet de colin meunière Petit pois à la lyonnaise Edam Cantal Fruits de saison</p>
<p>Du 9 au 13 Janvier 2023</p>	<p>Salade de pdt à la parisienne  Taboulé au boulgour  Sauté de dinde au jus S/V: Omelette nature Carottes braisées Fruits de saison </p>	<p>Laitue iceberg et croustons vgt Salade choubidou Bœuf bourguignon au pain d'épices S/V : Médaille de merlu sce crème Pommes vapeurs Cake chocolat maison  Barre bretonne</p>	<p>Salade + dés d'emmental Jambon braisé sv : filet de hoki sauce curry Polenta Yaourt aromatisé</p>	<p>LE JOUR DU Végé Œufs durs  Terrine de légumes mayonnaise Couscous végété Fruits de saison </p>	<p>Cubes de saumon sauce citron Riz pilaf Tomme blanche- locale Coulommiers Orange à la cannelle  Fruit de saison </p>
<p>Du 16 au 19 Janvier 2023</p>	<p>Chou blanc râpé Salade Buffalo et vinaigrette au sirop d'érable Sauté de veau au jus s/v Pavé de merlu Julienne de légumes et blé saveur du jardin Flan pâtissier  Riz au lait </p>	<p>Sauté boeuf au pain d'épice Riz b créole Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits Fruits de saison </p>	<p>Salade de mâche et betteraves Escalope de porc au jus sv : boulettes azukis Flageolets Crème dessert vanille</p>	<p>LE JOUR DU Végé Œufs durs b mayonnaise b Terrine de légumes mayonnaise Gratin campagnard Compote de pommes Compote pommes banan </p>	<p>Steak haché de cabillaud sauce basquaise Purée de pommes de terre Edam  Emmental Pêches au sirop Mandarine au sirop</p>
<p>Du 23 au 27 Janvier 2023</p>	<p>Céleri râpé vgt Salade coleslaw préparée Escalope poulet dijonnaise S/V : coquille aux lentilles (champignons au curry) Coquillettes  Camembert  Coulommiers</p>	<p>Taboulé Salade de blé  catalane Sauté de veau sce charcutière S/V: colin crumble pain d'épices Potiron  à la béchamel Ananas frais et coco râpée Fruit de saison</p>	<p>Laitue iceberg et croustons Steak haché au jus sv : filet de hoki à la crème Purée de pommes de terre Fromage frais aux fruits</p>	<p>FESTIVITE LUNAIRE DU CHEF LE JOUR DU Végé Salade daïkon (radis japonais) vgt Salade asiatique Riz égréné de pois à l'asiatique Tarte citron Tarte poires</p>	<p>Paupiette de saumon sauce crème Polenta à la carotte Gouda Mimolette Fruits de saison</p>
<p>Du 30 Janvier au 3 Février 2023</p>	<p>Salade verte + croustons  Salade anglaise au cheddar Chipolatas au jus s/v Boulettes pis  Boulgour Cake aux pépites de chocolat  Tarte aux pommes normande</p>	<p>Pomelos et sucre Endives vinaigrette Bœuf sauté au jus- l 38 s/v Pavé de colin sauce vierge Gratin de Crécy Mousse chocolat au lait Flan à la vanille </p>	<p>Aiguillette de colin meunière Haricots verts  Cotentin Fruits de saison </p>	<p>LE JOUR DU Végé Chili végétarien aux pois Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Fruits de saison </p>	<p>CHANDELEUR DU CHEF Escalope de poulet au jus s/v : omelette Brunoise de légumes Emmental Comté Crêpe moelleuse Crêpe au chocolat</p>

Les maternelles auront le premier choix

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes)

La viande de bœuf est "Race à Viande". 

Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC" 



Pâtisserie maison

