



MENU



Du 06 janvier au 07 février 2020

Réalisé selon le PNNS (programme national nutrition santé). Arrêté du 30 septembre 2011

06/01/20 Macédoine Boule bœuf Pâtes Galettes des rois	07/01/20 Crêpes Cordon bleu Poêlée de légumes Yaourt nature sucré	09/01/20 Concombre Blanquette Riz Édam clémentines	10/01/20 Œuf dur Chipolatas Lentilles Flan vanille
13/01/20 Salade composée Tartiflette pomme	14/01/20 Soupe légumes Poisson Choux fleur liégeois chocolat	16/01/20 Carottes râpées Pâtes bolognaise Mimolette Kiwi	17/01/20 Salami Cuisse de poulet Salsifis Éclair chocolat
20/01/20 Concombre Colombo de porc Frites Fromage blanc	21/01/20 Pizza Paupiettes de veau Brocolis Fromage fruit	23/01/20 Taboulé boule d'agneau Flageolets Mousse chocolat	24/01/20 Salade croûtons Brandade morue Petits suisse biscuit
27/01/20 Salade coleslaw ravioli Fromage fruit	28/01/20 Salade piémontaise Jambon grillé Haricots verts Tarte normande	31/01/20 Avocat Sauté de poulet curry Pommes noisette Yaourt sucré	01/02/20 Feuilleté fromage Beignet de calamars Ratatouille Crêpes chandeleur
03/02/20 Salade emmenthal Hachi-Parmentier Crème caramel	04/02/20 Quiche lorraine Escalope dinde Carottes Fromage Ananas	06/02/20 Potage poisson blé compote barre bretonne	07/02/20 Saucisson ail Rissolette de veau Courgettes Donuts sucre

Sous réserve de modifications!!

repas végétarien produits locaux produits bio