

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
	Salade verte et croûtons vinaigrette balsamique 🍷 Sauté de dinde dijonnaise (moutarde) Riz Fromage blanc nature Beignet parfum chocolat	Céleri râpé aux pommes vinaigrette moutarde Filet de merlu sauce échalote Purée d'épinards et pommes de terre 🍷 Cantal AOC Ile flottante	Brisures de chou fleur Rôti de boeuf charolais cuit au jus Spaghetti Emmental râpé Vache qui rit Poire de producteur local 🍷	Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Poisson pané frais et quartier de citron Petits pois extra fins Coulommiers Fruit
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Chou chinois 🍷 Vinaigrette au miel 🍷 Bifteck haché charolais au jus Purée de choux de Bruxelles au fromage 🍷 Saint Nectaire AOC Liégeois chocolat	Taboulé Omelette Sauce basquaise Carottes au persil Fromage blanc aromatisé Fruit	Salade de mâches et betteraves rouges vinaigrette moutarde Sauté de dinde sauce cantadou, agrume et potiron 🍷 Pommes de terre vapeur Camembert Purée de pommes et ananas du chef	Velouté de potiron Rôti de veau LBR sauce forestière (champignons) Haricots verts à l'ail Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice Fruit	***Galette des rois*** Carottes râpées locales 🍷 vinaigrette moutarde Pain de poisson Salade verte Cantadou ail et fines herbes Galette des rois 🍷
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de penne au thon et pesto rouge 🍷 Manchons de poulet Chou fleur en béchamel Fraidou Fruit	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) 🍷 Brandade 🍷 Salade verte vinaigrette moutarde Gouda Compote de pommes et cassis allégée en sucre	***Menu végétarien*** Rillettes de merlu et pain polaire 🍷 Boulgour BIO à la mexicaine Yaourt aromatisé Fruit	***Amuse-Bouche*** Salade iceberg et croûtons vinaigrette moutarde à l'ancienne Sauté de boeuf charolais sauce piquante Petits pois extra fins Fromage blanc nature Gâteau de maïs du chef (farine locale) Amuse-bouche: purée de pomme et potiron	Potage cultivateur 🍷 Pavé de colin sauce citron Coquillettes Emmental râpé Tomme blanche Flan au chocolat
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Animation : Les pas pareille Emincé d'endives vinaigrette à l'échalote Saucisse de Francfort * Lentilles locales mijotées 🍷 Pont l'Evêque AOC Gaufre Bruxelloise 🍷 Chantilly Sauce chocolat *Francfort de volaille	Choux bicolores vinaigrette moutarde Poisson pané frais et quartier de citron Carottes fraîches 🍷 assaisonnement au curry Edam Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice Sablés	Oeuf dur sur lit de salade verte Mayonnaise dosette Sauté de boeuf charolais sauce au maïs doux Haricots verts au persil Petit fromage frais aux fruits Fruit	Céleri râpé aux pommes vinaigrette moutarde Rôti de dinde façon cervoise Riz Camembert Compote tous fruits allégée en sucre	Salade de haricots verts et maïs vinaigrette moutarde Pavé de hoki sauce berycy (persil, échalote) Purée de pommes de terre du chef 🍷 Yaourt aromatisé Fruit
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31		
Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Quenelle de brochet sauce aurore Riz Saint Paulin Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Salade de mâches et betteraves rouges vinaigrette au basilic 🍷 Sauté de porc aux petits oignons* Printanière de légumes Petit fromage frais aux fruits Semoule au lait Caramel liquide *Sauté de dinde fermière aux petits oignons	Râpé de chou rouge vinaigrette moutarde Potimientier de boeuf charolais 🍷 Salade verte Tomme noire Flan à la vanille		