







Lundi 16 Janvier	<b>Menu A</b>	<b>Menu B</b>
	Carottes râpées Couscous de poulet et ses légumes Philadelphia Flan caramel	Champignons à la grecque Raviolis de bœuf Cotentin Fruit de saison
Mardi 17 Janvier	<b>Menu A</b>	<b>Menu B</b>
	Salade de riz IGP ravigote Filet de merlu MSC sauce basilic Purée de panais Edam Fruit de saison	Pamplemousse Merguez Patates douces Bio Rondelé Crème dessert pralinée
Mercredi 18 Janvier	<b>Menu A</b>	<b>Menu B</b>
	Crêpe au fromage Steak haché Petits pois Petit moulé Fruit de saison	Feuilles d'épinards en salade Côte de porc sauce bleu Gnocchis Mimolette Yaourt aromatisé
Jeudi 19 Janvier	<b>Menu A</b>	<b>Menu B</b>
	Choux blanc Paupiette de veau napolitaine Macaronis Saint Paulin Liégeois vanille	Taboulé d'hiver Brochette de dinde sauce citron Fondue de poireaux Saint Morêt Fruit de saison
Vendredi 20 Janvier	<b>Menu A</b>	<b>Menu B</b>
	Salade verte Assiette de charcuterie Truffade Pavé demi sel Eclair au café	Céleris vinaigrette Paleron de bœuf Navets mornay Tomme noire Fruit de saison


**Nos filets de poisson sont 100%**  
**MSC Pêche Durable**


 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précitée est Bio  
 **IGP** : Indication Géographique Protégée  
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure  
 Ⓞ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Ⓞ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.