



	Menu A	Menu B
Lundi 23 Janvier	 Coleslaw de carottes et haricots mungo Porc aigre doux Riz IGP à la chinoise Chanteneige Yaourt aux fruits	Salade de coquillettes au pesto Rôti de dinde Brocolis à la crème Vache picon Fruit de saison
Mardi 24 Janvier	Salade verte Potée de boeuf aux flageolets Polenta Pavé demi sel Compote	Salade de boulgour Filet de merlu MSC sauce crème d'ail Carottes Tartare Fruit de saison
Mercredi 25 Janvier	Soupe minestrone Notre omelette aux oignons Epinards à la crème Camembert Fruit de saison	Duo de choux en vinaigrette Sauté de poulet tandoori Blé Chantailou Mousse au café
Jeudi 26 Janvier	Betteraves Pâtes à la carbonara Mimolette Crème dessert chocolat	Salade de pommes de terre ravigote Boulettes de bœuf Champignons à la crème Petit moulé Fruit de saison
Vendredi 27 Janvier	Taboulé d'hiver Filet de colin meunière et citron Choux fleur mornay Cotentin Fruit de saison	Carottes râpées Galopin de veau Gnocchis Emmental Fromage blanc sur coulis de fruits



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée 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.