

<u>Jours</u>	<u>Semaine du</u> <u>20 au 24 janvier 2019</u>	<u>Semaine du</u> <u>27 au 31 janvier 2019</u>	<u>Semaine du</u> <u>03 au 07 février 2019</u>
<u>lundi</u>	<b>Pamplemousse Bio</b> Bouchées à la reine Riz Fromage Compote	Pâtes en salade Poisson pané Gratin d'endives Yaourt madeleine Fruit	<b>MENU CHANDELEUR</b>
<u>mardi</u>	<b>MENU à THEME</b> (Dragons)	Soupe à l'oignon Pommes de terre et cantal Filet mignon de porc Poêlée de légumes Yaourt - <b>Fruit Bio</b>	<b>Menu Végétarien :</b> Soupe de pois cassés Risotto au romanesco Fromage Fruit
<u>mercredi</u>	Salade piémontaise Emincé de bœuf aux champignons Haricots verts Fromage et <b>Pain Bio</b> Fruit	Saucisson brioché et sa salade Poulet rôti Petits pois Fromage Compote	Perles aux légumes Poisson au thym Carottes vapeur Fromage Compote
<u>jeudi</u>	Salade verte au fromage Poisson grillé Légumes sautés Yaourt Pâtisserie	Crudités Pot au feu Fromage Gâteaux d'anniversaires	Riz niçois au thon Poulet pané Epinards sautés Yaourt Pâtisserie
<u>vendredi</u>	<b>Menu Végétarien :</b> Betterave crue à la noisette Omelette au fromage Pommes rissolées Yaourt - <b>Crumble pommes</b>	<b>Menu Végétarien :</b> Tarte à l'oeuf Chili aux navets et panais Fromage Salade de fruits frais	<b>Salade verte Bio</b> Rôti de bœuf Gratin dauphinois Fromage Fruit

OR.F : Origine France

VBF : Viande de Bœuf Française

Poisson Frais

**Produits de saison** : Crosne - Mâche - Poireau - Avocat - Pomme Granny - Grenade - Chou-fleur - Carotte - Pissenlit - Poire Conférence - kiwi - orange - Chicorée - Pomme Golden - Citron - Mandarine - Banane - Mangue - Champignon de Paris - Citron vert - Brocoli - Ail - Oignon - Chou de Bruxelles - Céleri rave - Navet - Chou pommé - Epinard - Poire Comice - Papaye - Endive - Cresson - Persil - Clémentine - Litchi - Ananas.

Pour les repas sans porc, un repas de substitution sera proposé à chaque fois.

**Menus susceptibles d'être modifiés en raison des contraintes d'approvisionnement.**