




LUNDI 12/01

SALADE COLESLAW   

OU RADIS 

CHILI CON CARNE  

OU CHILI SIN CARNE   



RIZ PILAF   

FROMAGE 


OU YAOURT NS

POMME CARAMELISÉE   



OU COMPOTE 

 Menu conseillé  Bio

 Local  Végétarien


 Aide UE à destination des écoles * Assaisonnement à part



MARDI 13/01



SURIMI MAYONNAISE  


OU RILLETES DE PORC

BROCHETTE DE DINDE



OU CORDON BLEU VÉGÉ 

POMMEDE TERRE SAUTÉES  

ET HARICOTS BEURRE  

FROMAGE 

OU YAOURT NATURE


PÊCHE MELBA  


OU FROMAGE BLANC AU COULIS
DE FRAMBOISES 



 Fait Maison

GUELLE Philippe
Chef de cuisine

JEUDI 15/01


PIÉMONTAISE 

OU SALADE DE PÂTES AUX
CREVETTES 

CROQUE FROMAGE  


FROMAGE

OU YAOURT NS


CHOU CHANTILLY 



CAILLON Catherine
Secrétaire général


VENDREDI 16/01

SALADE PIGNONS JAMBON 



OU SALÉRI RÉMOULADE  

POISSON PANÉ 

OU OMELETTE  

FROMAGE 

OU YAOURT NATURE

FRUITS DE SAISON  

YBERT Stéphane
Chef d'établissement