



# Menu Janvier 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 Vacances Scolaires	2 Vacances Scolaires	4 Vacances Scolaires	5 Vacances Scolaires
8 Salade verte et fromage Steak haché de veau Pâtes Fruit	9 Carottes dés de fromage Filet de poisson meunière Gratin d'épinards Pâtisserie	11 Potage de légumes Pot au feu Yaourt	12 Choux chinois Poulet grillé Blé pilaf Fromage et compote
15 Salade nordique Couscous à l'agneau Flan à la vanille	16 Salade composée fromage Rôti de porc Chou-fleur sauté Gâteau des rois	18 Crème de potiron au fromage frais Filet de poisson P.de terre safranées Fruit	19 Salade de pâtes Omelette au fromage Haricots verts sautés Crème ardéchoise
22 Salade d'endives au bleu Rosbeef P.de terre grenaille sautées Fruit	23 Salade bicolore Gratin de poisson Carottes aux olives Pâtisserie	25 Salade de riz dés d'emmental Filet de dinde Petits pois aux lardons Fruit	26 Chou-fleur et œuf dur Raviolis au fromage Fruit
29 Pizza au fromage Filet de poisson Purée de butternut Fruit	30 Salade verte Rôti de veau Pâtes en sauce Petits suisses		

Issus de l'agriculture biologique

Les menus sont réalisés en collaboration avec les chefs de cuisine, visés par une diététicienne. l'équilibre alimentaire, même lors de problèmes exceptionnels, est respecté dans tous les cas.