



Du 15 au 19 Janvier 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Salade de riz niçois (riz, tomates, thon, haricots verts, olives, échalotes, ciboulette)	Chou rouge et blanc vinaigrette Trio de crudités vinaigrette (carottes orange et jaunes, navets)	Céleri mayonnaise au curry	Salade farandole (chou blanc, radis maïs) Endives vinaigrette	Brocolis sauce tartare Betteraves BIO au thon
 Burger de veau sauce forestière	Poulet rôti sauce paprika 	Emincé de bœuf aux oignons 	Potée (Echine de porc, saucisse fumée, chou-vert, carottes, poireaux, navets, pommes de terre) *Potée sans porc	Moules sauce crème
Carottes BIO braisées 	Tortis tricolores	Petits pois aux parfums du soleil		Pommes noisettes
Petits suisses aux fruits	Fromage fondu président	Gouda	Petit louis	Brie
Fruits de saison	 Compote de pommes BIO Compote de fruits	Fromage blanc pomme façon tatin	Choux pralin Roulé aux myrtilles	Fruits de saison

Produit local



* Substitution repas sans porc



Viandes
origine France



Bœuf et veau
Race à viande



Volaille
Label Rouge

Fabrication Maison



elior®