

lundi 8 janvier 2018	mardi 9 janvier 2018	mercredi 10 janvier 2018	jeudi 11 janvier 2018	vendredi 12 janvier 2018
Macédoine à la mayonnaise	Thon à la vinaigrette	Mâche à la vinaigrette	Soupe de lentilles corail	 Coleslaw BIO
Raviolis aux légumes	Sauté de dinde en goulash	Blanquette de veau	Colombo de poisson	Steak haché sauce tomate
Fromage à tartiner	Haricots verts persillés 	Riz BIO	Petits pois BIO aux oignons	Potatoes 
Compote de pomme BIO	Fromage à tartiner 	Yaourt brassé aux pépites de chocolat	Tomme grise	Fromage blanc BIO
	Galette des rois	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Donuts 
Baguette viennoise BIO	Baguette BIO aux fruits secs	Petit-beurre au chocolat	Baguette aux céréales BIO	Baguette à la levure BIO
Pâte à tartiner	Confiture	Fruit de saison BIO	Confiture de framboise	Miel
Jus d'orange	Fruit de saison		Lait	Fruit de saison BIO
lundi 15 janvier 2018	mardi 16 janvier 2018	mercredi 17 janvier 2018	jeudi 18 janvier 2018	vendredi 19 janvier 2018
Carottes râpées à la vinaigrette	Œufs durs BIO à la vinaigrette	Salade de betteraves BIO	Salade de pommes de terre, œufs et cornichons BIO	Salade verte BIO
Cuisse de poulet à la sauce basquaise	Gratin de coquillettes BIO aux champignons	Filet de lieu MSC à la crème	Jambon de porc Label rouge / Jambon de dinde	Boulettes de bœuf à la sauce tomate
Blé BIO		Duo de brocolis et choux fleurs BIO	Haricots plats persillés	Jardinière de légumes
Saint-Paulin	Yaourt nature BIO	Camembert BIO	Fromage à tartiner	Petit-suisse
Dessert laitier aux fruits	Fruit de saison BIO	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
Baguette à la levure	Baguette aux céréales BIO	Quatre-quarts	Baguette BIO aux fruits secs	Baguette viennoise
Confiture	Pâte à tartiner	Fruit de saison	Confiture	Barre chocolat
Jus de pomme	Fruit de saison BIO		Fruit de saison	Lait

Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés par l'indication **BIO** sont issus de l'agriculture biologique.

Le label **MSC** est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.