

















  GESTIONNAIRE  PRINCIPALE-ADJOINTE 	SEMAINE	LUNDI 21 JANVIER	MARDI 22 JANVIER	JEUDI 24 JANVIER	VENDREDI 25 JANVIER
	ENTREES	PAMPLEMOUSSE AU THON 	SALADE DE BŒUF VINAIGRETTE 	HARENG POMMES DE TERRE HUILE 	POTAGE CRECY
	PLAT CHAUD	PIECES DE VEAU AUX RAISINS 	CUISSE DE CANETTE AUX MANDARINES 	EMINCE DE BŒUF PAPRIKA 	FILET DE COLIN BEURRE NANTUA 
	LEGUMES		BRUNOISE DE LEGUMES 	POELEE MARAICHERE	
	FECULENTS	SEMOULE ORIENTALE	BOULGOUR 		POMME VAPEUR
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
DESSERT	CLEMENTINE	TARTE AUX POMMES FRUITS	COMPOTE DE FRUITS 	MOUSSE MANGUE 	

  GESTIONNAIRE  PRINCIPALE-ADJOINTE 	SEMAINE	LUNDI 28 JANVIER	MARDI 29 JANVIER	JEUDI 31 JANVIER	VENDREDI 1er FEVRIER
	ENTREES	CAROTTES RAPEES  AUX PIGNONS DE PIN SALADE VERTE	CREME DUBARRY 	MENU NOUVEL AN CHINOIS NEMS / SALADE DE THON SALADE VERTE 	MENU DE LA CHANDELEUR CREPE EMMENTAL  CRUDITES SALADE VERTE
	PLAT CHAUD	RAVIOLI AU SAUMON	ROTI DE PORC 	AIGUILLETTE DE POULET AU MIEL	GALETTE SAUCISSE
	LEGUMES		 MOUSSELINE D'EPINARDS		
	FECULENTS			RIZ CANTONNAIS	
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
DESSERT	DANETTE FRUITS	CHOOKIE FRUITS	FRUITS	CREPE CHOCOLAT  CARAMEL BEURRE SALE FRUITS	

Des changements sont susceptibles d'intervenir dans le menu en cas de non livraison des produits.
 Le logo « fait maison »  correspond aux plats cuisinés entièrement sur place et à partir de produits brut. (décret N°2014-797 du 11/07/14)