

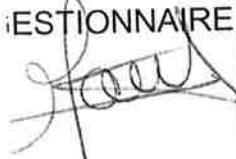




















		SEMAINE	LUNDI 07 JANVIER	MARDI 08 JANVIER	JEUDI 10 JANVIER	VENDREDI 11 JANVIER
  QUESTIONNAIRE  PRINCIPALE-ADJOINTE 			BONNE ANNEE 2019			
	ENTREES		CREME DE LEGUMES 	ENDIVES / MAQUEREAUX SARDINES	MÂCHES AU COMTE	SALADE OCEANE 
	PLAT CHAUD		SALADE VERTE SAUCISSE DE MORTEAU	SALADE VERTE CIVET DE CERF 	MOULES	MÂCHES ROTI DE VEAU
	LEGUMES					HARICOTS PLATS
	FECULENTS		LENTILLES	SPAETZLE	FRITES	
	FROMAGE		YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
	DESSERT		CLEMENTINE	GALETTE DES ROIS FRUITS	SMOOTHIES 	MOUSSE AUX FRUITS FRUITS
	SEMAINE	LUNDI 14 JANVIER	MARDI 15 JANVIER	JEUDI 17 JANVIER	 VENDREDI 18 JANVIER	
  QUESTIONNAIRE  PRINCIPALE-ADJOINTE 	ENTREES	SALADE PIEMONTAISE 	POTAGE MINISTRONE CRUDITES  SALADE VERTE	RILLETTE DE SAUMON SALADE VERTE	TABOULE 	SALADE VERTE
	PLAT CHAUD	FILET DE COLIN DUGLERE 	ROTI DE DINDE FARCI FRANCOMTOIS 	POEELEE DE SAUMON A L'INDIENNE 	PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE 	
	LEGUMES	POEELEE MARAICHERE		JULIENNE DE LEGUMES	LEGUMES DU MARCHÉ 	
	FECULENTS		PATE BARILLA	RIZ		
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
	DESSERT	ORANGE	COCKTAIL DE FRUITS FRUITS	COMPOTE DE POMME FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT 	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)