

























Le déjeuner



Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Radis noir Cordon bleu Haricots verts Emmental  Compote 	Betteraves en salade   Pâtes  Bolognaise de légumes Crème anglaise	Salade au thon  Saucisse  Lentilles  Gouda Brioche des rois 	Dips de légumes  Filet de poisson frais Riz  Le Maillezais  Clémentines



Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Duo de chou  Omelette Epinards Tome blanche Tourteau fromager 	Carottes râpées  Tajine de bœuf  Semoule  Fromage blanc 	Potage  Paupiette de veau Carottes persillées  L'Iris du marais  Banane	Pâté de campagne  Filet de poisson frais Légumes de saison   Saint nectaire Orange



Produit bio 
 Produit local : 
 Produit frais : PF
 Haute valeur environnementale : 

Crèmerie Coulon : *
 Fait maison : 
 Appellation d'origine contrôlée : AOP
 origine française : 

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir