

lundi 6 janvier 2020	mardi 7 janvier 2020	mercredi 8 janvier 2020	jeudi 9 janvier 2020	vendredi 10 janvier 2020
<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade du chef (salade, tomate, maïs, fromage) Lasagne Bûchette au lait de mélange Mousse au chocolat</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Surimi - Mayonnaise Boulettes de soja sauce tajine Riz Yaourt aromatisé Fruit de saison*</p>	<p>Carottes râpées Rôti de bœuf au jus Frites Emmental Fruit de saison*</p>	<p>Riz aux dés de dinde vinaigrette Omelette au fromage Petits pois BIO au jus Chanteneige Crème dessert</p>	<p>EPIPHANIE</p> <p>Cervelas - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Gratin de poisson au fromage Purée de brocolis maison Yaourt nature + Sucre Galette des Rois</p> 
<p>lundi 13 janvier 2020</p> <p>Pommes de terre au thon Escalope de volaille aigre doux Haricots beurre ail et persil Tartare Liégeois vanille</p>	<p>Taboulé BIO</p> <p>Filet de merlu pané - Citron Ratatouille Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*</p> 	<p>lundi 13 janvier 2020</p> <p>Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet rôti au jus Maternelle: Emincé de volaille rôti au jus Pommes au four Tome grise Ile flottante</p>	<p>jeudi 16 janvier 2020</p> <p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Salade mélangée Hachis Végétal maison Camembert Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>vendredi 17 janvier 2020</p> <p>Riz Nordique (riz, tomates, poivrons, harengs, crevettes, surimi, ciboulette, mayonnaise) Dos de colin sauce curry Epinards à la crème Yaourt nature + Sucre Tarte aux pommes</p>
<p>lundi 20 janvier 2020</p> <p>Emincé de chou bicolore Bœuf braisé à la bourguignonne Haricots verts à la ciboulette Carré calcium Fruit de saison*</p> 	<p>mardi 21 janvier 2020</p> <p>Betteraves vinaigrette Saucisse Knack S/P: Saucisse de volaille Frites Yaourt nature + Sucre Abricots au sirop</p>	<p>mercredi 22 janvier 2020</p> <p>Macédoine mayonnaise Nugget's de poisson sauce tartare maison Roostie de légumes Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 23 janvier 2020</p> <p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Nem de volaille Riz BIO cantonnais aux dés de dinde Gouda Crème dessert</p>	<p>vendredi 24 janvier 2020</p> <p>Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Dos de colin sauce citron Purée de patate douce maison Fromage blanc nature + Sucre Compote</p>
<p>lundi 27 janvier 2020</p> <p>Salade Marco Polo BIO</p> <p>Paupiette de veau aux oignons Carottes ail et persil Fraidou Velouté aux fruits</p>	<p>mardi 28 janvier 2020</p> <p>Accras Cordon bleu - Ketchup Petits pois au jus Cantadou Fruit de saison*</p>	<p>mercredi 29 janvier 2020</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade Suisse Pâtes à la bolognaise Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*</p> 	<p>jeudi 30 janvier 2020</p> <p>Chou blanc au curry Tajine de boulettes d'agneau Légumes tajine Camembert Crème dessert praliné</p>	<p>vendredi 31 janvier 2020</p> <p>CHANDELEUR</p> <p>Salade mêlée aux noix et sauce au bleu Blanquette de poisson Semoule Vache qui rit Crêpe</p> 

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau