



Menu de Janvier 2018

Lundi 8 janvier	Mardi 9 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
LVC Betteraves rouges VPO Rissollette de veau LVC Haricots verts FT Galette des rois	C Carottes/maïs VPO+FT Pâtes a la carbonara PL <u>Yaourt bio*</u>	LVC Potage VPO Escalope de dinde LVC Petits pois/carottes C Fruit	C Pamplemousse VPO Beignet de poisson FT Riz LVC Pêche a la chantilly
Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
LVC Salade bretonne VPO+FT Brandade de morue PL Flan a la vanille	C Céleri rémoulade VPO Poulet rôti LVC Ratatouille FT Quatre quarts	LVC+FR Salade 3 dés VPO Paupiette de veau LVC Poêlée de légumes C Clémentine	LVC Potage VPO Steak haché FT Coquillettes PL Petit suisse
Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
LVC Potage VPO Poisson meunière FT Blé FR+C Fromage/fruit	VPO Semoule de couscous LVC Légumes VPO Agneau, merguez, poulet PL Fromage blanc	FT Friand au fromage VPO Emincé de dinde LVC Haricots beurre LVC Fruits au sirop	C Carottes râpées VPO Omelette FT Frites C Fruit
Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Jeudi 1 février	Vendredi 2 février
C+VPO Salade de la mer VPO Cordon bleu FT Flageolets verts PL Mousse au chocolat	LVC Potage VPO Dos de colin LVC Julienne de légumes PL+FT Semoule de lait	C Pamplemousse VPO+FT Hachis Parmentier PL Yaourt	C+LVC Salade plénaltaise VPO Saucisse LVC Carottes vichy FT Crêpe

C : crudités

VPO : viande-poisson-œuf

LVC : Légumes verts cuits

FT : féculent

PL : Produit laitier

FR : fromage

Veuillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.

*Les produits soulignés sont issus de l'agriculture biologique

Salade bretonne : choux-fleurs, tomates, maïs

Salade 3 dés : salade verte, tomme de St Donan, gruyère, croûtons

Salade de la mer : thon, salade verte, tomate

Salade plénaltaise : salade verte, cœurs de palmier, tomate, maïs

