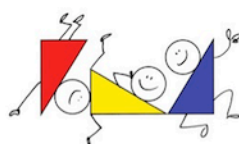




Menu de Janvier 2019



<p>Lundi 7 janvier</p> <p>C Carottes râpées VPO Aiguillettes de poulet FT Riz FT Galette des rois</p>	<p>Mardi 8 janvier</p> <p>C+VPO Tomates/œufs durs VPO+LVC Moussaka FT Quatre quarts</p>	<p>Jeudi 10 janvier</p> <p>LVC Potage VPO Rôti de porc LVC Haricots verts C Banane</p>	<p>Vendredi 11 janvier</p> <p>C Pamplemousse VPO Poulet rôti LVC Purée de carottes FT Gâteau au yaourt</p>
<p>Lundi 14 janvier</p> <p>FT+PL Friand au fromage VPO Poisson meunière LVC Julienne de légumes C Fruit</p>	<p>Mardi 15 janvier</p> <p>LVC+C Salade bretonne VPO Sauté de bœuf bio FT Blé PL Yaourt</p>	<p>Jeudi 17 janvier</p> <p>LVC Betteraves rouges VPO Nuggets de poulet LVC Petits pois/carottes PL Liégeois</p>	<p>Vendredi 18 janvier</p> <p>LVC Potage VPO+FT Brandade de morue LVC Fruit au sirop</p>
<p>Lundi 21 janvier</p> <p>LVC Céleri rémoulade VPO Jambon grill FT Pâtes PL Glace</p>	<p>Mardi 22 janvier</p> <p>FT+C Salade 3 dés VPO Aile de poulet tex-mex LVC Ratatouille C Banane</p>	<p>Jeudi 24 janvier</p> <p>LVC Potage LVC+FT Lasagnes de légumes LVC Poire brésilienne</p>	<p>Vendredi 25 janvier</p> <p>FT+FR Crêpe au fromage VPO Emincé de dinde LVC Jardinière de légumes LVC Compote</p>

C : crudités

VPO : viande-poisson-œuf

LVC : Légumes verts cuits

FT : féculent

PL : Produit laitier

FR : fromage

Veillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.
 Les aliments soulignés sont issus de l'agriculture biologique.

Salade bretonne : maïs, tomates, choux-fleurs

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

