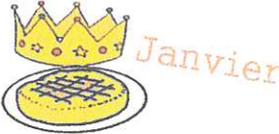


Menu JANVIER 2019

			
<p align="center"><u>Lundi 07</u></p> <p>Carottes râpées Pizza jambon/fromage Batavia Yaourt nature sucré</p>	<p align="center"><u>Mardi 08</u></p> <p>Pâté de foie Filet de saumon Trio de légumes Camembert Clémentine</p>	<p align="center"><u>Jeudi 10</u></p> <p>Salade d'endives Blanc de volaille aux fruits secs Semoule couscous Petit suisse fruités</p>	<p align="center"><u>Vendredi 11</u></p> <p>Salade mimosa Steak haché Frites Boursin Pomme</p>
<p align="center"><u>Lundi 14</u></p> <p>Macédoine de légumes Filet de truite au four Riz Camembert Poire</p>	<p align="center"><u>Mardi 15</u></p> <p>Taboulé Rôti de porc Duo haricots verts et beurre Fromage blanc fruité</p>	<p align="center"><u>Jeudi 17</u></p> <p>Betteraves rouges Hachis parmentier Batavia Rondelé citroné Banane</p>	<p align="center"><u>Vendredi 18</u></p> <p>Pamplemousse Escalope de dinde Carottes braisées Tartare Galette des rois</p>
<p align="center"><u>Lundi 21</u></p> <p>Salade de haricots verts/œufs durs Tartiflette Batavia Petit suisse nature Compote de pommes</p>	<p align="center"><u>Mardi 22</u></p> <p>Saucissons secs Dos de cabillaud sauce rose Ratatouille Saint nectaire Banane</p>	<p align="center"><u>Jeudi 24</u></p> <p>Salade d'endives/pommes Rôti de dinde Pommes de terre vapeur Yaourt fruité bio</p>	<p align="center"><u>Vendredi 25</u></p> <p>Céleri rémoulade Bœuf carottes en daube Tagliatelles Emmental Pomme</p>
<p align="center"><u>Lundi 28</u></p> <p>Carottes râpées Suprême de poulet rôti Batavia Tomme blanche Clémentine</p>	<p align="center"><u>Mardi 29</u></p> <p>Betteraves rouges Saucisses grillées Cocos à la provençale Fromage blanc aux coulis de framboises</p>	<p align="center"><u>Jeudi 31</u></p> <p>Riz à la niçoise Rôti de bœuf Haricots beurre Yaourt fruité bio</p>	 <p align="center"><small>18007273 www.photosearch.com</small></p>

Fruits et Légumes cuits Viandes Œufs Poissons Produits laitiers Produits élaborés et féculents Fruits et légumes crus