

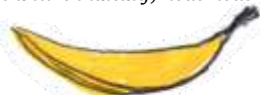


Menus du lundi 08 au vendredi 12 janvier



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Nems de poulet	Brocolis vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Velouté de courgettes	Pâté de campagne
Plat Principal	Riz cantonnais à la dinde	Pilons de poulet	Escalope de veau forestière	Ebly aux petits légumes	Filet de colin sauce citronnée
Accompagnement		Petits pois, pomme de terre	Penne		Carottes vichy
Fromage				Kiri	
Produit laitier / Dessert	Litchis au sirop	Oranges	Mamie Nova aux fruits	Bananes	Clafoutis aux pommes
Pain					LILOU DE CHEZ RAUX
	MENU ASIE			MENU SANS VIANDE NI POISSON	

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS Raux à Bayonne	Produits Frais	Fait Maison
			 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		



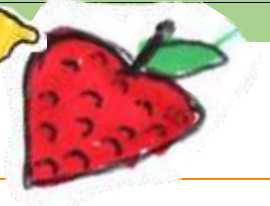
Menus du lundi 15 au vendredi 19 janvier



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Mousse de canard		Betteraves	Salade de maïs	Potage vermicelle
Plat Principal	Quiche au saumon et Boursin	Paëlla garnie	Confit de porc	Chipolatas	Gratin de pommes de terre
Accompagnement	Salade		Lentilles	Risotto à la sauce tomate	Brocolis
Fromage					
Produit laitier / Dessert	Oranges	Ibaski nature sucré et fruits	Poires	Clémentines	Galette des rois
Pain					
					MENU SANS VIANDE NI POISSON



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
























LOGOS	Porc Français	Volaille Française	PAINS Raux à Bayonne	Produits Frais	Fait Maison
	Bœuf Français		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Nos producteurs locaux



Menus du lundi 22 au vendredi 26 janvier



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	 Taboulé	 Carottes râpées 	 Asperges vinaigrette	 Potage Dubarry 	 Velouté de potimarrons 
Plat Principal	Steak haché	 Axoa de porc	 Pilons de poulet	 Filet de colin sauce moutarde	Quiche aux 2 fromages 
Accompagnement	 Haricots verts	 Pommes rissolée 	 Haricots beurre	Riz	 Salade verte
Fromage	Gouda		Camembert		
Produit laitier / Dessert	 Bananes	Ibaski vanille	 Compote 	Snickers	 Gâteau yaourt
Pain					
					MENU SANS VIANDE NI POISSON

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	PAINS Raux à Bayonne	 Produits Frais	 Fait Maison
	 Bœuf Français		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux



Menus du lundi 29 janvier au vendredi 02 février



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves et maïs		Salade de choux rouges	Carottes râpées Bio	Œufs vinaigrette et salade verte
Plat Principal	Lentilles aux petits légumes sauce curry	Tartiflette	Spaghettis carbonara	Boulettes de bœuf Bio sauce tomate Bio	Dos de cabillaud
Accompagnement		Salade verte		Coquillettes Bio	Choux fleur
Fromage					
Produit laitier / Dessert	Fromage blanc sucré	Salade de fruits frais	Ananas frais	Yaourts Bio	Vérine de Sophie
Pain					
	MENU SANS VIANDE NI POISSON			MENU 100% BIO	

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	PAINS Raux à Bayonne	 Produits Frais	 Fait Maison
	 Bœuf Français		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux