

	SEMAINE DU 07 janvier AU 11 janvier	SEMAINE DU 14 janvier AU 18 janvier	SEMAINE DU 21 janvier AU 25 janvier	SEMAINE DU 28 janvier AU 01 février
Lundi	Velouté poireaux pommes de terre Hachis parmentier *** Emmental Compote de pommes BIO	Filet de merlu sauce beurre blanc Purée de courges BIO Yaourt local sucré Tarte aux poires maison	Tarte au fromage Aiguillettes de poulet au jus Purée de chou fleur Fromage blanc nature Fruit BIO	Velouté de brocolis Bœuf braisé sauce tomate Purée de panais Tomme de brebis d'Aveyron Fruit BIO de saison
Mardi	Betteraves vinaigrette à l'ancienne Filet de poulet aux herbes de provence Semoule BIO Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Céleri remoulade Steak hâché au jus Gnocchis Tomme noire des Pyrénées Fruit BIO	Potage à l'oseille Sauté de bœuf aux oignons Semoule BIO Comté Fruit de saison	Radis beurre Filet de colin sauce oseille Coquillettes Camembert BIO Compote de pommes
Mercredi	Salade coleslaw BIO Sauté de veau à la crème Jardinière de légumes Brie Royaume	Salade de saison Croziflette* ** GROZIFLETTE Compote de pomme banane Carottes râpées BIO Poulet aux champignons Potatoes Chantenaige	Salade coleslaw BIO Filet de lieu sauce ciboulette Pâtes P'tit cottenin ail et fines herbes Flan vanille nappé caramel	Salade de pâtes BIO au pistou Escalope viennoise Petits pois au jus Tomme de Savoie Fruit de saison
Jeudi	Salade de haricots verts Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Carré frais BIO Fruit	Carottes râpées BIO Poulet aux champignons Potatoes Chantenaige Crème dessert chocolat	Salade de saison BIO Assortiment de charcuterie* Pommes vapeurs fromage à raclette Compote de poires	Salade de haricots verts au vinaigre de framboise Rôti de veau aux herbes de Provence Riz aux oignons Yaourt aromatisé Fruit BIO
Vendredi	Salade d'endives Saucisse de toulouse * Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature BIO Royaume	Velouté du chef de légumes Poisson pané et citron Fainards à la béchamel et croûtons Plateau de fromage Fruit BIO	Terrine de campagne et cornichons* Filet de lieu sauce sétoise Haricots beurre Petit suisse BIO aromatisé Gâteau à la pâte à tartiner	Grêpe au fromage Jambon blanc* Carottes BIO sautées Vache picon Crêpe au chocolat
Lundi	Macédoine mayonnaise Filet de poulet au jus Gratin de saisisifs et pommes de terre Fromage blanc BIO Fruit de saison	Roulé au fromage Sauté de veau sauce forestière Purée de courges BIO Buchette mélangée Fruit de saison	Betteraves en salade Macaronis à la boloanaise** et râné Rondelé nature Fruit BIO	
Mardi	Salade de pâtes BIO au surimi Sauté de porc sauce soja et miel* Riz cantonnais Petit suisse sucré ANANAS AU SIROP CHINOIS	Céleri râpé BIO Blanquette de volaille Ebinards branches et croûtons Yaourt aromatisé Tarte aux pommes maison	Salade verte BIO Sauté de volaille à la crème Frites Mimolette Mousse au chocolat	
Mercredi	Salade de chou-fleur Sauté d'agneau sauce tomate Blé BIO Gouda Fruit de saison	Endives en salade Steak haché sauce fromagère Coquillettes Camembert BIO Flan chocolat	Velouté dubarry Saucisse de toulouse * Gratin de crozets Yaourt nature BIO Compote de poires	
Jeudi	Potage crécy Pavé de colin sauce niçoise Purée jardinière de légumes Tomme de Lozère Fruit BIO	Soupe forestière Omelette maison Petit pois au jus Edam Fruit BIO	Friend au fromage Filet de poisson meunière Haricots verts BIO persillés Yaourt local aromatisé Fruit de saison	
Vendredi	Concombre au yaourt Curry de volaille à l'indienne Dahl de lentilles corail Yaourt nature BIO et miel ET LE CHATEAU Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	Carottes râpées BIO Chipolatas au jus* Purée de pommes de terre Plateau de fromage Compote pommes bananes (ind)	Céleri remoulade Sauté de bœuf sauce paprika Brocolis en gratin BIO Carré président Gâteau aux spéculos	