

# MENUS DES GRANDS

Du Lundi 07 au Vendredi 11 Janvier 2019

Lundi	<p>Concombres à la vinaigrette Paupiette de dinde sec crème (volaille française) Torti Chantzenige Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Liégeois de fruits</p>
-------	--	---



Mardi <i>Menu à thème : Repas Agrumes</i>	<p>Salade d'agrumes Escalope de poulet sec citron (volaille française) Jardinière de légumes Petit suisse nature Clémentine</p>	<p>Goûter :  Pain / vache qui rit</p>
--	---	---

Mercredi	<p>Tarte au fromage Langue de bœuf sec tomate (VBF) Poêlée provençale Roug  Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Bouillie</p>
----------	---	-----------------------------------



GALETTE DES ROIS

Jeudi	<p>Potage « maison » Blanquette de poisson Haricots verts Bleu douceur Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Galette des rois</p>
-------	--	---

Vendredi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Œuf dur à la béchamel Riz exéole Cantal AOP Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Yaourt nature brassé</p>
----------	---	---



# MENUS DES GRANDS

Du Lundi 14 au Vendredi 18 Janvier 2019

Lundi	<p>Betteraves à la vinaigrette Sauté de porc (porc français) Lentilles Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt aromatisé</p>
-------	---	--------------------------------------



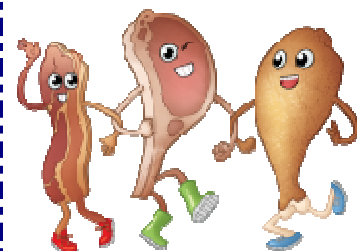
Mardi	<p>Taboulé Émincé de lapin sec moutarde (viande française) Haricots beurre Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Ananas au sirop</p>
-------	--	-------------------------------------

Mercredi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Hachis parmentier (VBF) Tendre bleu Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
----------	---	--



Jeudi	<p>Céleri rémoulade Sauté de dinde à la crème (volaille française) Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes Chèvre Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt à la confiture de fraise</p>
-------	---	---

Vendredi	<p>Salade chiffonnade Steak de poisson sec aurore Blé aux petits légumes Carré frais Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse nature</p>
----------	--	---



# MENUS DES GRANDS

Du Lundi 21 au Vendredi 25 Janvier 2019

Lundi	<p>Salade chiffonnade Sauté d'agneau (UC) Coquillettes Saint Nectaire Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Compote de pommes / gaufrette</p>
-------	---	---



Mardi	<p>Chou blanc à la vinaigrette Daube à la provençale (VBF, race à viande) Haricots verts Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Vignnoise / Nutella</p>
-------	---	---

Mercredi	<p>Pommes de terre et thon Escalope de poulet à la crème (volaille française) Brocolis Saint Nectaire Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Riz au lait</p>
----------	---	---------------------------------



Jeudi	<p>Potage « maison » Palette demi sel sauce moutarde (pore français) Purée Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt nature</p>
-------	--	-----------------------------------

Vendredi	<p>Taboulé Blanquette de poisson Carottes vapeur Kiri Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc vanillé</p>
----------	---	---



# MENUS DES GRANDS

Du Lundi 28 Janvier au Vendredi 01 Février 2019

Lundi	<p>Betteraves à la vinaigrette Sauté de dinde sauce curry (volaille française) Poêlée à la provençale Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Velouté fruit</p>
-------	--	--



Mardi	<p>Concombres à la crème Steak de poisson sauce aurore Riz créole Mini Cabrette Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Flan nappé caramel</p>
-------	---	---

Mercredi	<p>Haricots verts et thon à la vinaigrette Jambon blanc sauce tomate (pore français) Torti Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Petit suisse nature</p>
----------	--	--



Jeudi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Emincé de boeuf sec champignons (VBF, race à viande) Petits pois à la française Rouge Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Entremet vanille</p>
-------	---	---

Vendredi	<p>Salade de blé provençale Escalope de poulet au jus (volaille française) Brocolis Tomme noire Fruit de saison</p>	<p>Goûter :  Pain / confiture</p>
----------	---	---

