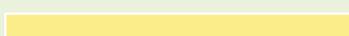
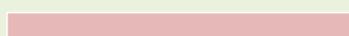


Menu du Mois de janvier 2014

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Tomate Mozzarella Vinaigrette	Velouté de Potiron aux Pommes de Terre	Rosette	Duo de Haricots (Verts et Beurres)
Côte de Porc au Jus	Epaule de Veau Rôtie	Poulet Rôti	Choucroute de Poisson
Purée Gratinée	Ratatouille	Côtes de Blettes à la Provençale	Pommes Vapeur
Yaourt Nature BIO	Emmenthal	Bleu de Bresse	Fromage Blanc
Compote de Poires de Saison	Salade de Fruits	Tarte Normande de Saison	Mandarines de Saison
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Endives Pommes Emmenthal	Betteraves Rouges	Salade Verte, Vinaigrette	Lentilles à l'échalote en Salade
Escalope de Volaille Milanaise	Coucous d'Agneau et ses Légumes	Tartiflette de Savoie	Filet de Poisson Meunière
Petits Pois à la Française	Semoule		Epinards à la Crème
Comté	Brebis	Yaourt Aromatisé	Pyénées
Flan Pâtissier	Kivi	Mirabelles au Sirop	Banane BIO
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Carottes Rapées, Maïs et Germe Soja	Salade de Quinoa (tomates, jambon)	Concombres à la Grecque	Poireaux Vinaigrette
Blanquette de Veau	Rosbeef	Longe de Porc	Filet de poisson Sauce Dieppoise
Riz Sauvage BIO	Pois Gourmands	Gratin de Courge	Purée de Pommes de Terre
Camembert à 45%MG	Cantal	Meule de Tarantaise	Fromage Blanc
Ananas au Sirop	Pomme BIO	Tarte aux Cerises	Clémentines de Saison



Produits de Saison



Produits Régionaux



Produits issus de l'agriculture Biologique

Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN