MENU DU MOIS DE JANVIER 2013

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 7 Janvier au 11 Janvier	Carottes râpées vinaigrette au miel ⌘ Quenelle sauce aurore Riz créole Kiri Cocktail de fruits	Taboulé Sauté de bœuf façon Bordelaise Jardinière de légumes Yaourt arômatisé Fruit de saison	Emincé d'endives/dés d'emmental Chipolatas Purée de choux de bruxelles Fromage blanc sucré **Galette des rois**	**L'hiver : Les lentilles** **Soupe de lentilles au cumin** 🕮 Pavé de merlu sauce normande Salsifis/pommes de terre en gratin Vache qui rit Fruit annuel
Du 14 Janvier Au 18 Janvier	Macédoine mayonnaise Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Emmental Fruit exotique	Salade verte et maïs aux herbes Colombo de porc Haricots verts Yaourt nature sucré Gaufre nappée au chocolat	Céleri rémoulade Escalope de dinde sauce crème Carottes persillées Cantadou Compote de poires	Chou blanc vinaigrette aux herbes ⌘ Filet de poisson pané/citron Riz Pointe de brie Mousse au chocolat au lait
Du 21 Janvier Au 25 Janvier	Salade de blé aux petits légumes Nuggets de volaille Purée d'épinards Fromage blanc sucré Fruit exotique	Pamplemousse/sucre Goulash de bœuf Coquillettes Camembert Flan au chocolat	**L'hiver : Les lentilles** Salade de betteraves rouges Haché de poulet au jus **Riz et lentilles à l'indienne** 🕮 Yaourt nature sucré Banane sauce au chocolat maison	Carottes râpées Filet de hoki sauce nantua Ratatouille Gouda Dessert de pommes
Du 28 Janvier Au 31 Janvier	Salade de riz composée Sauté de porc sauce forestière Bouquet de légumes (brocolis, carotte, chou fleur) Cantafrais Fruit exotique	Potage de légumes variés Raviolis de bœuf Plat complet Edam Fruit annuel	Salade verte/croutons aux herbes vinaigrette au cerfeuil ⌘ Œufs durs sauce Mornay Epinards branches en béchamel Yaourt aromatisé **Cake aux épices**	Salami/beurre Dés de colin sauce niçoise Riz Cœur cendré Fruit annuel

Légende :

⌘ **Vinaigrette maison**

🕮 Les produits de saison : Les lentilles