





**Du 15 Janvier 2024  
 Au 19 Janvier 2024**

<b>LUNDI 15 JANVIER</b>	<b>MARDI 16 JANVIER</b>	<b>MERCREDI 17 JANVIER</b>	<b>JEUDI 18 JANVIER</b>	<b> VENDREDI 19 JANVIER</b>
Betteraves rouges ou Mélange de salades vertes ou Maïs au thon *  Lasagnes Bolognaise/lasagnes butternut, chèvre * Courgettes * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature Sucré * Mousse aux parfums divers Ou Fruit de saison	Salade coleslaw ou Endives aux noix ou Concombre vinaigrette * Beignets de calamars * Pâtes torsade, trio de légumes Romanesco * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré * Fromage blanc aux fruits Ou Fruit de saison	Crudités variées * Pilon de poulet Tex Mex * Haricots blancs sauce tomate,  carottes Vichy * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré * Yaourt au Bifidus Ou Fruit de saison	 Quiche Lorraine ou Salade de feuille de chêne aux noisettes * Paupiette de veau * Pommes de terre sautées rondelles, choux fleurs * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré *  Galette des rois pistache Crème dessert Ou Fruit de saison	Cèleri rémoulade aux olives ou Jambon à la Russe * Sauté de porc au curry * Riz pilaf, sauté de jeunes carottes au thym * Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature sucré * Brownies chocolat Ou Fruit de saison

 : FABRICATION LOCALE

Le Principal  
 F. SEBIRE

L'Adjoint-gestionnaire  
 J. PRUDHOMME