

Lundi 2 janvier	Mardi 3 janvier	Mercredi 4 janvier	Jeudi 5 janvier	Vendredi 6 janvier
Carottes râpées vinaigrette persillée	Velouté de butternut		Friand à la viande	ÉPIPHANIE Salami et beurre
Aiguillette de poulet sauce colombo	Pané fromager		Sauté de veau régional sauce Tex-Mex	Bolognaise de thon du chef
Semoule BIO 	Petits pois BIO au jus 		Epinards BIO 	Coquillettes BIO
Bleu d'Auvergne	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé	Emmental BIO râpé
Crème au chocolat	Fruit de saison		Compote BIO à la pomme 	 Galette des rois



Lundi 9 janvier	Mardi 10 janvier	Mercredi 11 janvier	Jeudi 12 janvier	Vendredi 13 janvier
Salade de blé BIO  colorée (maïs et poivrons)	Betteraves rouges BIO  et vinaigrette		Rosette et cornichons	Mélange façon coleslaw (carotte et chou blanc) 
Sauté de porc régional  sauce Dijonnaise	Omelette fraîche sauce basilic		Filet de colin  sauce aigre douce	Tomate farcie
Chou fleur	Gratin dauphinois 		Courgettes BIO  sautées à l'ail	Riz BIO pilaf 
Tomme noire IGP 	Saint nectaire AOP 		Crème anglaise	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Liégeois à la vanille		Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison