



lun 07 janv	mar 08 janv	jeu 10 janv	ven 11 janv	
Betteraves vinaigrette	Pomme de terre au surimi	Chou-fleur vinaigrette	Pâté de campagne	
Rôti de porc / Haricots blancs (plat complet)	Cordon bleu de volaille	Emincé de bœuf façon chili	Gratiné de poisson au fromage	
Boursin A&FH	Mousseline de potiron	Riz	Haricots verts	
Crème dessert chocolat	Brie	Camembert	Tartare nature	
 lun 14 janv	Compote	Clémentines	Galette des Rois	
 Carottes râpées	mar 15 janv	jeu 17 janv	ven 18 janv	
Boulettes de bœuf façon bolognaise	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade de pâtes (dés emmental, tomates, maïs)	
 Pâtes	Emincé de porc sauce paprika	Rôti de dinde à la normande	Poisson pané quartier citron	
Yaourt nature sucré	Rousties de légumes	Purée	Chou fleur persillé	
Pomme	Bûche mi-chèvre	Carré de ligueil	Carré d'as nature	
lun 21 janv	Liégeois chocolat	Banane	Beignet fourré aux pommes	
mar 22 janv	ven 25 janv			
Pâté de foie	Rillettes de poisson citronné			Piémontaise
Blanquette de dinde	 Steak haché			Dos de colin crème de poireaux
Carottes persillées	Petit pois			Ratatouille
Petit moulé A&FH	Tomme			Chantailou
Mousse chocolat	Clémentines	Compote		
lun 28 janv	mar 29 janv	jeu 31 janv	ven 01 févr	
 Coleslaw vinaigrette	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	
Paupiette de veau au jus	Escalope de volaille sauce forestière	Raclette avec pomme de terre (plat complet)	Dos de colin sauce basquaise	
Purée de pois cassés	Brunoise de légumes provençale		Haricots beurre	
Yaourt aromatisé	Camembert	St Paulin	Pavé 1/2 sel	
Madeleine	Crème dessert vanille	Pomme 	 Crêpe chandeleur	


Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

 CRUDITÉS DE SAISON

 DESSERTS MAISON


 NOUVEAUTÉS

 FROMAGES A LA COUPE

 PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE