

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	Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade	Salade de pâtes (dés emmental, tomates, maïs)
Boulettes de bœuf façon bolognaise	Emincé de porc sauce paprika	Rôti de dinde à la normande	Poisson pané quartier citron
 Pâtes	Rousties de légumes	Purée	Chou fleur persillé
Yaourt nature sucré	 Bûche mi-chèvre	 Carré de ligueil	Carré d'as nature
Pomme	Liégeois chocolat	 Banane	Beignet fourré aux pommes
lun 21 janv	mar 22 janv	Menu indien	
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

 CRUDITÉS DE SAISON

 DESSERTS MAISON

 NOUVEAUTÉS

 FROMAGES A LA COUPE

 PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



**VIANDE BOVINE
FRANCAISE**

 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

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