

# MENUS JANVIER 2020



<b>LUNDI</b>	6	Betteraves crues locale  œufs 	Paleron de bœuf VBF  au pain d'épices, spaghettis. 	Tome noire  Mandarine
<b>MARDI</b>	7	Carottes râpées à la Féta.	Crumble de la mer, brocolis. 	Fromage frais. Brioche des Rois et Rennes
<b>JEUDI</b>	9	Potage à la citrouille locale. 	Paupiettes de veau VVF  sauce tomate et riz Pilaf.  	Fromage blanc fermier local. Orange.
<b>VENDREDI</b>	10	Tartine grillée saveur Italie. <b>Végétarien</b>	Steak végétal, purée de potirons et carottes.	Gouda  Pomme local.
<b>LUNDI</b>	13	Salade aux trois fromages. 	Colin sauce citron  carottes sautées à l'ail. 	Semoule au lait.
<b>MARDI</b>	14	Choux rouge  sauce aurore.	Colombo de légumes.	Yaourt végétal.
<b>JEUDI</b>	16	Quiche Lorraine. 	Emincé de dinde  au lait de coco, choux fleur et brocolis. 	Fromage blanc fruité ou Clémentine.
<b>VENDREDI</b>	17	Betteraves crues  , pomme et surimi.	Bœuf épicé VBF, frites.	Comté AOC. Compote de pommes 
<b>LUNDI</b>	20	Carottes aux ananas. 	Côte de porc BBC  madison, salsifis braisés.	Camembert.  Tarte au chocolat.
<b>MARDI</b>	21	Crème de choux fleur  à la mimolette. <b>Végétarien</b>	Risotto de légumes.	Edam.  Ananas.
<b>JEUDI</b>	23	Salade aux lardons. BBC 	Escalope Viennoise, coquillettes. 	Fromage blanc fermier, local. Compote de pommes. 
<b>VENDREDI</b>	24	Salade Marco Polo.	Sauté de veau VVF  poireaux, champignons, jardinière de légumes.	Vache qui rit.  Salade de fruits frais.
<b>LUNDI</b>	27	Cervelas.	Langue de Bœuf VBF  sauce piquante, purée de pomme de terre.	Yaourt. Pomme. 
<b>MARDI</b>	28	Carottes râpées à l'orange. 	Emincé de volaille à l'ancienne,  flageolets.	Comté. Poire au sirop.
<b>JEUDI</b>	30	Salade maraîchère.  <b>Végétarien</b>	Croustillant de légumes,  salade verte.	Salade de fruits multivitaminés.
<b>VENDREDI</b>	31	Salade fromage.	Dos de colin  à la vanille, blé cuisiné.	Liégeois au chocolat. 