











































	Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
Entrée	Carottes Rappées au Citron ou Velouté de Butternut	Salade de Pommes de Terre Jambon ou Velouté de Légumes	Salade de Mâche Avocat Œuf ou Velouté de Patates Douces	Salade de Betteraves Noix et Pommes ou Velouté de Radis Blanc
	 	  	  	  
Plat principal	Sauté de Porc Dijonnais de la Ferme du Petit Rocher	Lasagne de Crêpes de Poisson	Cordon Bleu Maison	Burger Surprise
	  		 	
Accompagnement	Pommes de Terre Grenailles Rôties	Julienne de Légumes ou Salade Verte	Haricot Vert à l'Ail	Salade Verte
	  	  		  
Produit laitier	Mousse Fromage Blanc au Miel	Tome Nantaise		Fromage Blanc
	 			  
Dessert	Crème Vanille	Fruit de Saison ou Coupelle de Fruits	Semoule au Lait au Chocolat ou Pomme Caramel Beurre Salé Crumble	Fruit de Saison ou Coupelle de Fruits
	 		  	

En cas de nécessité, les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Ce menu suit les recommandations du PNNS

La Principale
M.LEBLOND

Le Chef de Cuisine
V.LEBAIN

La Gestionnaire
N.FROMENTIN