




























	Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
Entrée	Salade Fromagère Croûtons Radis Blue Meat ou Velouté de Poireaux	Taboulé de Chou Fleur ou Soupe Paysanne	Salade Tutti Frutti ou Velouté Dubarry	Toast de Chèvre ou Feuilleté de Mozzarella
	  	  	  	
Plat principal	Filet de Dinde Rôti	Bœuf Carottes de Ligné	Poisson Frais Sauce Dugléré	Parmentier de Légumes
	 	 		 
Accompagnement	Petit Pois	Pâtes	Risotto de Sarrasin ou Purée de Butternut	Salade Verte
	 	  	  	 
Produit laitier	Tomme de Loire	Yaourt Aromatisé	Tomme du Verdaïs	Camembert
	 	 	 	 
Dessert	Fruit de Saison ou Coupelle de Fruits	Flan Pâtissier	Ile Flottante Pistache ou Pina Colada	Fruit de Saison
		 	 	

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