

















# Menus du 5 au 9 janvier

## Légende :



Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
<p>Chou fleur et sauce façon cocktail </p> <p>Sauté de porc LR (Omelette BIO nature)  Sauce marengo  </p> <p>Boulgour </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote </p> <p>Paupiette au veau (Beignet de calamars) Sauce aux olives </p> <p>Petits pois BIO  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade iceberg, croûtons et sauce caesar </p> <p>Coquillettes BIO aux légumes et au fromage  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Galette des rois </p>	<p>Salami et cornichon (Tarte au fromage)</p> <p>Poisson du jour MSC (Falafels) Sauce au romarin  </p> <p>Riz BIO  </p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert chocolat</p>