



# Menu de Janvier

WISSOUS

LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER VÉGÉ !	MERCREDI 7 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER GALETTE DES ROIS	VENDREDI 9 JANVIER Menu de rentrée par les CP de La Fontaine
Blanquette de colin Riz Yaourt à la vanille Fruit de saison	Choux blanc, pomme et vinaigrette au miel Mac and cheese Flan au chocolat	Saucisse Knack Purée de panais Saint paulin Fruit de saison	Salade iceberg et dés de mimolette Rôti de veau sauce forestière Epinards à la crème Galette des rois	Velouté de poireaux et vache qui rit Tacos au poulet Frites et ketchup Banane
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	MERCREDI 14 JANVIER VÉGÉ !	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
Sauté de bœuf sauce Thaï Gratin de chou fleur et coquillettes Comté AOP Fruit de saison	Rosette et cornichon Merlu gratiné Semoule aux petits légumes Fruit de saison	Carottes râpées et féta Dahl de lentilles corail Blé Pêche au sirop	Salade de chou rouge aux agrumes et mozzarella Boulettes de bœuf sauce tomate Haricot beurre Gâteau à l'ananas	Radis et beurre Tartiflette Petit suisse aromatisé
LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	MERCREDI 21 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER UNE VISITE AU SÉNÉGAL AVEC JOACHIM	VENDREDI 23 JANVIER VÉGÉ !
Carbonara de volaille Spaghetti Edam Fruit de saison	Coleslaw et dés d'emmental Sauté de porc LR aux pommes Purée de patate douce Fromage blanc et sucre	Colin meunière Blé et brocolis Coulommiers Fruit de saison	Pastel au thon et salade verte Mafé de bœuf Riz Pana cotta à la mangue	Céleri rémoulade Gratin de quenelle au comté AOP Haricots verts Compote de pomme banane
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER VÉGÉ !	MERCREDI 28 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
Merlu sauce oseille Boulgour pilaf aux petits légumes Mimolette Fruit de saison	Salade de chou blanc à la japonaise Omelette Frites et mayonnaise Crème dessert vanille	Velouté de potiron et vache qui rit Cordon bleu Petits pois Fruit de saison	Lasagnes bolognaises Salade verte Brie Fruit de saison	Céleri râpé, pomme et vinaigrette au miel Blanquette de veau LR Carottes Gâteau de Savoie et crème anglaise

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

