

























	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 janvier	Fermé 	Potage de lentilles Gratin de coquillettes  à la tomate Brie Fruit de saison 	Suggestion du Chef	Céleri rémoulade  Filet de poisson pané et citron Purée de légumes  Fromage  Riz au lait au caramel	Rillettes de poisson Emincé de volaille au curry  Brocolis persillés  Chèvre Galette des rois à la frangipane 
Semaine du 09 au 13 janvier	Potage cultivateur Rougail saucisse Riz  Yaourt Kiwi	Chou blanc vinaigrette  Sauté de bœuf sauce barbecue  Frites Edam Compote multi-fruits 	Suggestion du Chef 	Jeudi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette  Omelette Haricots beurre Gouda Tarte au citron	Vendredi Mâche aux œufs durs Filet de lieu beurre citronné Semoule  Fromage Liégeois au chocolat
Semaine du 16 au 20 janvier	Endives aux noix Pilons de poulet aux herbes  Petits pois Tartare  Yaourt aromatisé	Potage de légumes  Pot au feu  Légumes du pot  Fromage Fruit de saison 	Suggestion du Chef	Jeudi Repas à thème Irlande 	Vendredi – Repas végétarien Salade de crudités  Pâtes à la bolognaise de lentilles Camembert Compote de fruits