



Brains sur Gée

Lundi 6 Janvier

Soupe à la poule et vermicelle

Spaghetti à la carbonara*

Tomme blanche

Compote (local 72)

Mardi 7 Janvier

Carottes rapées*

Sauté de dinde*

Petits légumes **BIO**

Yaourt **BIO**

Jeudi 9 Janvier

Salade

Raclette*

Salade de fruits et
son palet pur beurre breton

Vendredi 10 Janvier

Céleri rémoulade*

Ebly

Poisson sauce tomate *

Galette des rois

* Préparé sur place

Viande et lait d'origine Française
Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 13 Janvier

Maquereau à la moutarde

Cordon bleu

Petits pois carottes **BIO**

Fromage

Fruits de saison

Mardi 14 Janvier

Velouté de légumes*

Potatoes Burger

Salade

Yaourt fruits **BIO**

Jeudi 16 Janvier

Taboulé

Roti de bœuf en sauce*

Pâtes

Tomme de Savoie

Compote **BIO**

Vendredi 17 Janvier

Saumon fumé et son toast chaud*

Pomme duchesse

Chipolata

Panna cotta et son coulis de fruits
rouge *

* Préparé sur place



Brains sur Gée

Lundi 20 Janvier

Taboulé

Spaghetti **BIO**

Tomates provençales*

Brioche vendéenne et son chocolat*

Mardi 21 Janvier

Sardines et son petit beurre salé

Rougail saucisse*

Riz

Danette au chocolat

Jeudi 23 Janvier

Velouté de légumes*

Steack haché façon bouchère

Haricots beurre

Dessert du chef

Vendredi 24 Janvier

Salade de betteraves et maïs*

Potée sarthoise*

Pomme de terre vapeur*

Fromage blanc **BIO**

* Préparé sur place

Viande et lait d'origine Française

Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 27 Janvier

Macédoine

Colin en sauce*

Semoule **BIO**

Camembert

Fruits de saison

Mardi 28 Janvier

Velouté de légumes*

Spaghetti **BIO**

Bolognaise végétale*

Farandole de fromage

Yaourt **BIO**

Jeudi 30 Janvier

Carottes rapées*

Poulet gratiné*

Ratatouille **BIO**

Gâteau aux pommes*

Vendredi 31 Janvier

Salade

Hachis Parmentier*

Farandole de dessert

Galette Saint-Michel **BIO**

* Préparé sur place

Viande et lait d'origine Française

Changements possibles selon les livraisons