

Menus de la Semaine du 08 au 12 Janvier 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Partage de la galette
Betterave vinaigrette	Rillettes		Soupe de lentilles corail et betteraves	Salade iceberg et dés de Cantal AOP
Filet de merlu sauce curry	Chili sin carne <i>(riz, haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, œuf)</i>		Parmentier de boeuf	Jambon blanc
Semoule	Camembert		Clémentine	Coquillettes Bio et emmental râpé
Dessert lacté gélifié au chocolat	Barre bretonne			Galette des rois



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















Menus de la Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



Découvrir pour mieux goûter



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe emmental 	Soupe de potiron et fromage fondu vache qui rit 		Œuf dur mayonnaise	Les USA/ Breakdance
Haut de cuisse de poulet rôti au jus 	Emincé de saumon sauce oseille		Enchiladas haricots rouges maïs  	Salade verte vinaigrette Et dés de mimolette
Petits pois	Riz		Gouda BIO 	Cheeseburger  
Compote pomme abricot allégée en sucre	Cookie pépites de chocolat 		Banane 	Pommes de terre quartier avec peau (50%)
				Smoothie pomme, cranberry, yaourt  



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Mousse de foie		Soupe de légumes	Le haricot blanc
Aiguillettes de poulet sauce champignons crémée	Nuggets de blé		Filet de colin sauce aurore	Pomelos et sucre
Riz	Purée de pommes de terre		Semoule	Rôti de porc au jus
Pomme	Yaourt aromatisé		Compote de pommes allégée en sucre	Gâteau aux haricots blancs et chocolat



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 janvier au 02 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Vive les crêpes	
Pâté de campagne	Radis beurre		Céleri rémoulade	Salade piémontaise
Couscous végétarien	Penne rigate BIO bolognaises		Colin d'Alaska pané riz soufflé	Sauté de dinde sauce colombo
Portion de vache qui rit	Cocktail de fruits		Bouquetière de légumes (carottes en dés, chou fleur, haricots verts, petits pois)	(carottes, farine de riz, épice colombo, bouillon de volaille, pulpe de tomate)
Crème dessert saveur caramel			Crêpe et confiture Ou pâte à tartiner	Brocolis
				Tarte aux pommes


















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de poireaux </p> <p>Saucisse chipolata </p> <p>Haricots verts</p> <p>Donuts </p>	<p>Rosette</p> <p>Crispidor au fromage  </p> <p>Gratin de chou fleur béchamel  </p> <p>Smoothie pomme banane </p>		<p>Salade haricots rouges maïs </p> <p>Parmentier de poisson  </p> <p>Fromage frais aromatisé</p>	<p>Salade d'endive aux pommes </p> <p>Rôti de dinde sauce estragon  (Estragon, crème liquide, farine de riz)</p> <p>Torsades </p> <p>Gâteau au chocolat </p>

















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 18 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail	Salade croquante pomme orange vinaigrette 		Salade iceberg et croûtons vinaigrette  Et dés de mimolette	Soupe potiron fromage fondu vache qui rit 
Nuggets de poulet et ketchup de pommes 	Tajine marocain pois chiches et semoule bio  (Carottes bâtonnets, patate douce, pois  chiche, olives vertes,  épices couscous et semoule)		Dés de colin d'Alaska sauce blanquette aux petits  légumes (Brocolis, carottes en dés, navet) 	Sauté de porc sauce au thym  Carottes au jus 
Ratatouille	Coulommiers		Riz	Entremet caramel 
Yaourt BIO arôme framboise 	Gâteau pépites de chocolat 		Orange	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 19 au 23 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Feuilleté fromage fondu </p> <p>Colin d'Alaska sauce coco citron vert  <i>(Lait de coco, noix de coco râpé, crème liquide, jus de citron vert, farine de riz, curcuma)</i></p> <p>Blé</p> <p>Dessert lacté gélifié à la vanille</p>	<p>Taboulé </p> <p>Saucisse de Strasbourg </p> <p>Lentilles</p> <p>Génoise à la framboise</p>		<p>Salade de betterave maïs</p> <p>Boulettes de bœuf sauce catalane </p> <p>Purée</p> <p>Banane </p>	<p>Mousse de canard</p> <p>Lasagnes légumes du Sud  </p> <p>Portion de fromage fondu croc lait BIO </p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

