

Menu

Du 08 au 12 Janvier
2024



LUNDI

Céleri rémoulade

Saucisses*
Purée **HVE**

Petit suisse sucré

Fruit

MARDI

Coleslaw

Gratin
de pâtes **BIO**

Yaourt arôme

Fruit

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Boulettes d'agneau
Haricots verts

Vache picon

Purée de pommes **BIO**

JEUDI

Farandole de crudités

Paupiette de veau
Carottes

St Môret **BIO**

Galette des rois

VENDREDI

Salade verte

Hoki au citron
Riz **BIO**

Camembert

Flan Caramel

Menu

Du 15 au 19 Janvier
2024



LUNDI

Saucisson à l'ail *

Brisure de poulet sauce
champignon
Coquillettes **BIO**

Yaourt arôme

Fruit

MARDI

Carottes râpées **BIO**

Poisson pané
Petit pois

Tartare

Crème vanille

MERCREDI

Chou blanc au miel

Haché de veau sauce tomate
Pommes sautées

Petit-suisse arôme **BIO**

Gaufre

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Chili **SIN** carne
Riz

Tomme

Fruit **BIO**

VENDREDI

Taboulé

Emincé de volaille **BIO**
moutarde
Gratin de chou-fleur

Vache picon

Purée pomme fraise



Menu

Du 22 au 26 Janvier
2024

LUNDI

Betteraves
Escalope viennoise **BIO**
Blé aux légumes
Petit suisse arôme
Fruit

MARDI

Duo de choux
Nuggets de maïs
Carottes Vichy
Chanteneige **BIO**
Mousse Chocolat

MERCREDI

Crêpe au fromage
Poulet au curry
Riz
Gouda
Fruit **BIO**

JEUDI

Salade verte
Sauté de porc*
Haricots verts
Yaourt sucré **BIO**
Gâteau anniversaire

VENDREDI

Céleri rémoulade
Colin à la ciboulette
Semoule
Camembert
Fruit **BIO**

Menu

Du 29 Janvier au
02 Février 2024



LUNDI

Pâté de campagne*

Nuggets de poisson
Gratin de brocolis

Cotentin

Fruit **BIO**

MARDI

Salade de lentilles **HVE**

Boulettes bœuf à la
Bourguignonne
Julienne de légumes

Petit-suisse sucré

Purée pomme banane

MERCREDI

Radis, beurre

Rôti de porc*
Coquillettes **BIO**

Fraidou

Flan vanille

JEUDI

Duo de haricots

Omelette
Riz **BIO** à la tomate

Gouda

Fruit

VENDREDI

Coleslaw

Paupiette de dinde
Epinards béchamel

Yaourt arôme **BIO**

Crêpe au chocolat



Menu

Du 05 au 09 Février
2024



LUNDI

Salade Mexicaine

Jambon blanc*
Purée de potiron **HVE**

Chantailou

Crème chocolat

MARDI

Céleri rémoulade

Pavé emmental
Petit pois carottes

Yaourt sucré

Fruit **BIO**

MERCREDI

Salade verte

Sauté de dinde forestier
Haricots beurre

Emmental

Purée pomme **BIO**

JEUDI

Chou-fleur sauce cocktail

Boulettes de veau
sauce tomate
Coquillettes **BIO**

Coulommiers

Fruit

VENREDI

Carottes râpées

Colin au curry
Semoule

Petit-suisse arôme **BIO**

Gâteau anniversaire

Menu

Du 12 au 16 Février
2024



LUNDI

Betteraves et maïs
Lentilles bolognaises **HVE**
Pâtes **BIO**
Tartare
Fruit

MARDI

Salade de chou-blanc au miel
Brandade
de poisson **HVE**
Fromage les Fripons
Purée pomme coing

MERCREDI

Duo de crudités
Rosbeef
Poêlée de légumes
Petit-suisse sucré **BIO**
Donut's

JEUDI

Nouvel an Chinois

Nem
Poulet thaï
Riz cantonnais
Yaourt
Ananas au sirop

VENDREDI

Salade de pommes de terre
Cordon bleu
Gratin de chou-fleur
Vache picon
Fruit **BIO**



Menu

Du 19 au 23 Février
2024



LUNDI

Salade de haricots verts
Haché de veau sauce tomate
Semoule
Petit suisse sucré
Fruit **BIO**

MARDI

Carottes râpées
Falafels **BIO**
Epinards béchamel
Fripons
Flan caramel

MERCREDI

Céleri vinaigrette
Poulet rôti
Pommes vapeur
Camembert
Fruit **BIO**

JEUDI

Chou blanc aux raisins
Saucisses de volaille
Purée de légumes **HVE**
Yaourt arôme
Purée pomme

VENDREDI

Salade de pâtes
Calamars
Carottes à la crème
Chanteneige **BIO**
Fruit