










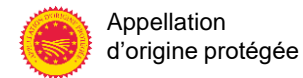


# Menus de la Semaine du 01 au 05 Janvier 2024 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Steak haché  sauce paprika persil  Haricots verts et Pomme de terre  Yaourt aromatisé   Fruit de saison 	Chou rouge  vinaigrette  Saucisse de volaille façon chipolatas   Lentilles   Crème dessert caramel	Roti de dinde  sauce tomate  Pennes   Emmental  Fruit de saison 	Salade verte radis et vinaigrette Et dés de mimolette  Nuggets de blé   Carottes persillées  Chouquette crème vanille 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


















# Menus de la Semaine du 08 au 12 Janvier 2024

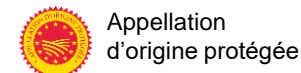


Découvrir pour mieux grandir


















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Partage de la galette</b>
				
Médailillon de merlu sauce curry 	Salade verte  Et dés de cantal AOP 	Bœuf sauté  sauce façon orientale <i>(oignon, ail, farine de riz, jus de veau, mélange 4 épices)</i>	<b>Soupe de lentilles corail et lait de coco</b>	Betterave vinaigrette
Semoule 	Omelette piperade 	Jardinière de légumes et pommes de terre vapeur	Jambon blanc  S/P: jambon de dinde 	Parmentier de colin d'Alaska  à la carotte
Fromage blanc vanille	Riz	Carré	Coquillettes  semi-complètes et emmental râpé	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Dessert lacté gélifié au chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison	<b>Galette des rois</b> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

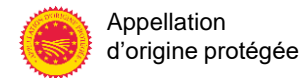


# Menus de la Semaine du 15 au 19 Janvier 2024






















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Les USA/ Breakdance</b>	
Salade Florida		Dips carottes  , sauce fromage blanc aux fines herbes 	Salade verte  vinaigrette Et dés de mimolette	
Emincé végétal sauce provençale 	Poulet rôti  au jus	Stick mozzarella	Hot dog saucisse  S/P: Hot dog saucisse de volaille 	Omelette
Riz	Semoule 	Chou-fleur sauce blanche	Frites	Brocolis au curry
Yaourt aromatisé 	Bûche de lait mélange	Cake à la cannelle  	Smoothie pomme, cranberry, yaourt  	Cantal 
	Fruit de saison			Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

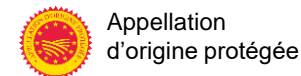


# Menus de la Semaine du 22 au 26 Janvier 2024












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  vinaigrette Et dés de gouda</p> <p>Dés de colin d'Alaska  sauce au cerfeuil <i>(carottes, haricots verts, poireaux, cerfeuil, clou de girofle, farine de riz)</i></p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc façon straciatella  <i>(cacao, copeaux de chocolat blanc et chocolat noir)</i></p>	<p>Boulettes de bœuf  au jus rôti</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Soupe de carotte, pomme de terre, poireau, fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Aiguillettes de poulet  sauce champignons crémée</p> <p>Boulgour  et carottes persillées</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Le haricot blanc</b> </p> <p>Chou blanc vinaigrette Et dés de Pont l'Évêque </p> <p>Coquillettes    , butternut ricotta et thym</p> <p><b>Gâteau aux haricots blancs et chocolat</b>  </p>	<p>Salade d'agrumes Et dés d'emmental</p> <p>Rôti de porc issu  au jus</p> <p>S/P: Rôti de dinde issu  au jus</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Purée de pommes et poires </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 29 janvier au 02 Février 2024
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives vinaigrette croutons Et dés de mimolette		Céleri rémoulade	<b>Vive les crêpes</b>	
Sauté de dinde issu  sauce colombo <i>(carottes, farine de riz, épice colombo, bouillon de volaille, pulpe de tomate)</i>	 Dahl de lentilles corail et riz <i>(Lait de coco, crème liquide, curry, bouillon de légumes)</i>	Rôti de bœuf  au jus	Mâche et crumble noisette vinaigrette Et dés d'emmental	Pâté de campagne de volaille et cornichon
Haricots verts et pommes de terre	Carré	Purée crécy	Colin d'Alaska pané riz soufflé 	Omelette à l'emmental 
Liégeois au chocolat	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Bouquetière de légumes <i>(carottes en dés, chou fleur, haricots verts, petits pois)</i>	Blé  sauce tomate
			<b>Crêpe pate a tartiner</b>	Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

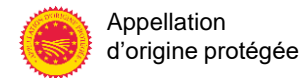


# Menus de la Semaine du 05 au 09 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de veau  sauce paprika persil</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)</p> <p>Raclette S/p: raclette jambon de dinde issu </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Merlu médaillon sauce crème </p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette Dés de tomme blanche</p> <p>Riz semi complet,   butternut et marrons (<i>Riz thaï, Carottes en dés, pdt cubes, butternut, crème liquide, curry, gingembre</i>)</p> <p>Beignet framboise </p>	<p>Coleslaw Et dés d'emmental</p> <p>Rôti de dinde issu  sauce estragon (Estragon, crème liquide, farine de riz)</p> <p>Fusilli </p> <p>Smoothie ananas fruit de la passion </p>
















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



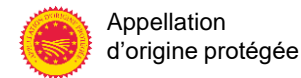


# Menus de la Semaine du 12 au 16 Février 2024 **Vacances Scolaires**




















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>La saint valentin</b>		
<p>Carottes râpées  vinaigrette passion Et dés de gouda</p> <p>Tajine marocain pois chiches et semoule  <i>(Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiche, olives vertes, épices couscous et semoule)</i></p> <p>Purée de poires </p>	<p>Steak haché de bœuf  Au jus</p> <p>Frites</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade croquante pomme orange vinaigrette Et dés de mimolette </p> <p>Nuggets de poulet et ketchup de pommes  </p> <p>Gnochetis</p> <p>Cake aux pralines roses </p>	<p>Dés de colin d'Alaska sauce blanquette aux petits légumes <i>(Brocolis, carottes en dés, navet)</i>  </p> <p>Riz </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de porc issu sauce au thym  S/p: sauté dinde issu sauce au thym </p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Yaourt aromatisé </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 19 au 23 Février 2024 **Vacances Scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<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>Boulgour </p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  et croûtons Et dés de cantal AOP </p> <p>Cuisse de poulet rôti  aux herbes de Provence</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Eclair chocolat </p>	<p>Chou rouge  vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Pennes  semi-complète et emmental râpé</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre</p>	<p>Jambon blanc issu S/P: jambon de dinde  </p> <p>Pomme de terre et haricots verts</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées  <i>Vinaigrette ciboulette</i></p> <p>Riz pilaf, curry de pois chiches et épinards et graines de courge </p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

