



Du 08/01/2024 au 12/01/2024

Menu 5 éléments

Lundi	<p>Potage de pois cassés Saucisse knack /Quenelle nature - Sauce béchamel Chou à choucroute - Pommes de terre vapeur <b>Camembert Bio</b>   Clémentine</p>
Mardi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  -, cornichons /Rillettes de thon Ballotine de volaille  - Sauce forestière /Galette végétarienne - Sauce forestière <b>Haricots verts Bio</b> à l'échalote   <b>Saint Môret Bio</b> Ananas au sirop</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Bolognaise végétale  <b>Penne Bio</b>  <b>Emmental Bio</b> râpé  Mousse au chocolat au lait</p>
Vendredi	<p>Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Purée de butternut Suisse sucré  Galette des rois</p>







Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Menu 5 éléments

Lundi	<p>Oeuf dur -, mayonnaise Tartiflette végétale  Yaourt sucré  Compote fraîche pomme BIO  </p>
Mardi	<p>Potage à la tomate  Jambon blanc Label Rouge   /Filet de colin lieu MSC  - Sauce tomate <b>Coquillettes Bio</b>   Brie <b>Banane Bio</b> </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf /Parmentier au fromage <b>Tomme de vache</b> fromagerie Rêve de Fromage  Flan au chocolat</p>
Vendredi	<p><b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette Médailon de merlu MSC  Beignets de brocolis Crème anglaise Semoule au lait du chef</p>

Du 22/01/2024 au 26/01/2024

Menu 5 éléments

Lundi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette          Cordon bleu de dinde FR           /Morceaux de colin MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne  <b>Haricots verts Bio</b> persillés            Coulommiers          Flan à la vanille</p>
Mardi	<p><b>Carottes Bio</b> râpées  - Vinaigrette à l'orange          Omelette au fromage  <b>Torsades Bio</b>   <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic           Pomme HVE </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Velouté de <b>butternut régional</b>           Cassoulet à la saucisse de Serrault            /Lasagnes végétariennes  <b>Gouda Bio</b>           Clémentine</p>
Vendredi	<p>Crêpe au fromage          Filet de colin d'Alaska MSC           Purée de pommes de terre et épinard          Suisse sucré           Cake au chocolat du chef </p>










Du 29/01/2024 au 02/02/2024

Menu 5 éléments

Lundi	<p><b>Coquillettes Bio</b>   - Vinaigrette          Aiguillettes de poulet  - Sauce colombo          /Oeuf dur - Sauce béchamel          Chou fleur HVE persillé           Yaourt aromatisé   <b>Kiwi Bio</b>  </p>
Mardi	<p>Potage de légumes          Kefta de boeuf - Façon couscous          /Boulettes végétariennes - Façon couscous  <b>Semoule Bio</b>    <b>Emmental Bio</b>   <b>Orange Bio</b> </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette          Tarte au fromage          Salade verte - Vinaigrette  <b>Galettes au beurre Bio</b>           Compote fraîche <b>pomme Bio</b> ananas  </p>
Vendredi	<p>Coleslaw - Vinaigrette          Pavé de colin d'Alaska façon fish &amp; chips          Potato pops          Chantilly          Crêpe sucrée</p>

Du 05/02/2024 au 09/02/2024

Menu 5 éléments

Lundi	<p>Torsade Bio  - Vinaigrette Nuggets de poulet pané /Nuggets végétarien de blé Épinards à la Béchamel Edam Bio  Liégeois chocolat</p>
Mardi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Parmentier végétal  Pont l'Evêque AOP  Pomme HVE </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade asiatique - Vinaigrette au soja Emincé de filet de poulet - Sauce thaï /Riz cantonnais Riz cantonnais Suisse sucré  Muffin maison</p>
Vendredi	<p>Potage de haricots verts Bio  Dos de colin MSC gratiné au fromage  Petits pois carottes Yaourt sucré  Clémentine</p>