

SEMAINE DU 29 JANVIER AU 02 FEVRIER 2024
Sous réserve de modifications

LUNDI 29

Nem aux légumes
Emincé de dinde mexicaine
Haricots verts persillade
Emmental
Pomme

MARDI 30

Salade coleslaw
Côte de porc à la moutarde / escalope dinde
Gratin de courgettes
Yaourt brassé au fruit
Banane

MERCREDI 31

Betteraves vinaigrette
Fish and Chips
Potatoes
Pyrène
Clémentines

JEUDI 01 – menu végétarien

Choux rouge vinaigrette
Tortis aux petits légumes
Camembert
Eclair au chocolat

VENDREDI 02

Salade mexicaine
Filet de hoki citron
Epinard O la crème
Fromage blanc vanille
kiwi

SEMAINE DU 05 AU 09 FEVRIER 2024
Sous réserve de modifications

LUNDI 05

Crêpe Emmenthal
Emincé de bœuf aux oignons
Riz créole
Yaourt brasse bio
Pomme

MARDI 06

Crème Dubarry
Escalope viennoise
Carotte au jus
Saint Moret
Banane

MERCREDI 07

Paté de campagne /Tomate vinaigrette mais
Paupiette de veau sauce normande
Polenta
Crème vanille
Poire

JEUDI 08– menu végétarien

Concombre à la crème
Omelette piperade
Duo de courgettes persillées
Kiri
Tarte coco

VENDREDI 09

Salade d'endive et gruyère
Brandade de poisson
Yaourt bio vanille
Orange

SEMAINE DU 12 AU 16 FEVRIER 2024
Sous réserve de modifications

LUNDI 12

Samoussas aux légumes
Boulettes d'agneau aux raisins secs
Brocolis persillés
Emmental
Orange

MARDI 13 – menu végétarien

Carottes râpées
Burger végétarien
Patatoes
Yaourt Nature
Salade de fruits

MERCREDI 14

Poireaux mimosa
Cassolette de poisson au curry
Carottes au beurre
Saint Paulin
Ananas au sirop

JEUDI 15

Piémontaise à la dinde
Côte de porc sauce italienne/volaille
Petit pois cuisinés
Conté
Tarte aux pommes

VENDREDI 16

Betteraves vinaigrette
Aiguillette de poisson panée, céréales sauce cocktail
Riz indien
Yaourt bio vanille
Poire

SEMAINE DU 19 AU 23 FEVRIER 2024
Sous réserve de modifications

LUNDI 19

Macédoine de légumes
Emince de bœuf à la corse
Chou fleur persillé
Boursin
Pomme

MARDI 20 Menu a thème SAVOYARD

Duo de saucisson / Crudités
Tartiflette à la dinde
Salade verte
Tarte myrtilles

MERCREDI 21

Chou tomate maïs
Wings de poulet tex mex
Pommes Wedges
Mousse au chocolat
Clémentines

JEUDI 22 - menu végétarien

Veloute de potiron
Œufs brouillés à la portugaise
Poêlée de légumes
Cantadou
Yaourt au caramel

VENDREDI 23

Concombre feta olive noire
Quenelle de brochet sauce crème
Riz pilaf
Compote de fruit
Chèvre

SEMAINE DU 26 Février AU 01 Mars 2024
Sous réserve de modifications

LUNDI 26

Friand au fromage
Cuisse de poulet au caramel
Haricots verts persillade
Gouda
Poire

MARDI 27

Cèleri rémoulade
Emince de porc aux champignons / escalope dinde
Coquillettes
Yaourt brassé aux fruits
Banane

MERCREDI 28

Salade verte
Steak Hache sauce au poivre
Purée de carottes
Cantal
Clémentines

JEUDI 29 Menu végétarien

Salade de tomates
Pennes au Pesto courgettes
Tarte normande
Pomme

VENDREDI 01

Croisillon Dubarry
Cœur de merlu Sauce Ciboulette
Brocolis et tomates
Fromage blanc
Clémentines