














# Menus de la Semaine du 08 au 12 Janvier 2024













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Partage de la galette</b>			
Steak haché charolais au jus	Salade verte  Et dés de cantal AOP  Céleri rémoulade 		<b>Soupe de lentilles corail et betteraves</b> 	Endive vinaigrette Et dés d'emmental Carotte râpées vinaigrette
Semoule aux petit légumes 	Nugget de blé  Sauce tomate		Jambon blanc  S/P: jambon de dinde 	Parmentier de colin d'Alaska  à la carotte
Edam Tomme blanche	Courgette persillé Riz 		Coquillettes  semi-complètes et emmental râpé Brocoli persillé	Dessert lacté gélifié au chocolat
Fruit de saison 	<b>Galette des rois</b> 		Fruit de saison	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

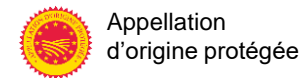


# Menus de la Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade croquante pomme orange</p> <p>Salade d'haricots verts</p> <p>Beignet de mozzarella</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Torsade Carottes au jus</p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>		<p><b>Les USA/ Breakdance</b></p> <p>Salade verte  vinaigrette Et dés de mimolette</p> <p> Hot dog saucisse S/P: Hot dog saucisse de volaille </p> <p>Frites</p> <p>Smoothie pomme, cranberry, yaourt </p> <p>Plan B: Fromage blanc et Cranberry topping </p>	<p>Emincé de saumon sauce oseille</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Cantal </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

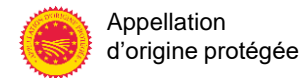


# Menus de la Semaine du 22 au 26 Janvier 2024










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  vinaigrette dés de gouda Carottes râpées</p> <p>Roti de porc au jus  S/P Roti de dinde au jus </p> <p>Lentilles Coquillettes</p> <p>Fromage blanc façon  straciatella (cacao, copeaux de chocolat blanc et chocolat noir)</p>	<p>Coquillettes  butternut ricotta et thym </p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>		<p><b>Le haricot blanc</b> </p> <p>Chou blanc vinaigrette  Et dés de Pont l'Evêque Chou rouge vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf  au jus rôti</p> <p>Gratin de purée de potiron</p> <p><b>Gâteau aux haricots blancs et chocolat</b>  </p>	<p>Salade d'agrumes Et dés d'emmental</p> <p>Dés de colin d'alaska  sauce cerfeuil</p> <p>Riz  Purée d'épinard</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
<p>Endives vinaigrette <i>Iceberg vinaigrette</i> Et dés de mimolette</p> <p>Sauté de dinde issu  sauce colombo <i>(carottes, farine de riz, épice colombo, bouillon de volaille, pulpe de tomate)</i></p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Dahl de lentilles corail et riz <i>(Lait de coco, crème liquide, curry, bouillon de légumes)</i> </p> <p>Carré Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison </p>		<p><b>Vive les crêpes</b></p> <p>Pâté de campagne et cornichon Pâté de volaille</p> <p>Omelette à l'emmental </p> <p>Frites Carotte persillé </p> <p><b>Crêpe et confiture</b> <b>Ou pâte à tartiner</b></p>	<p>Mâche et crumble noisette vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p><i>Colin d'Alaska pané au riz soufflé</i> </p> <p>Bouquetière de légumes <i>(carottes en dés, chou fleur, haricots verts, petits pois)</i></p> <p>Fruit de saison </p>

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>Carottes au jus et semoule </p> <p>Tomme blanche Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette Betterave rouge vinaigrette</p> <p>Riz semi complet,  butternut et marrons (<i>Riz thaï, Carottes en dés, pdt cubes, butternut, crème liquide, curry, gingembre</i>) </p> <p>Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé</p>		<p>Soupe aux légumes (<i>carotte, poireau, navet, pomme de terre</i>)</p> <p>Raclette S/p: raclette jambon de dinde issu </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw Et dés d'emmental</p> <p>Pavé de colin sauce estragon (Estragon, crème liquide, farine de riz)</p> <p>Fusilli  Purée d'épinard</p> <p>Smoothie ananas fruit de la passion </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

