



MENUS

8 janvier au
2 février 2024



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENDREDI

LUNDI
08

Potagère de légumes
Cordon bleu de dinde
Coquillettes
Emmental bio
Galette des rois

MARDI
09

1/2 pomelos
Crousti fromage
emmental
Gratin de chou fleur
Brassé végétal lait de
coco et ananas
Riz au lait bio

JEUDI
11

Terrine de poisson
Blanquette de veau
Haricots blancs à
la tomate
Yaourt aux fruits
Clémentine

VEND.
12

Tartare de tomates
Fish burger
Haricots plats
Fourme d'Ambert
Liégeois au chocolat
bio

LUNDI
15

Velouté d'asperges
Donuts de poulet
Poêlée de quinoa
aux légumes
Gouda Bio
Ananas en morceaux

MARDI
16

Betteraves en dés bio
Gratin de pâtes aux
légumes
Edam bio
Poire

JEUDI
18

Tartare de légumes
Boulette de bœuf à
la tomate
Julienne de légume
bio
Mini Babybel
Churros au sucre

VEND.
19

Saucisson à l'ail
Filet de cabillaud
Riz long étuvé
Pavé d'affinois
Crème renversée

LUNDI
22

Potagère de légumes
Fricadelle de bœuf
Frites
Camembert bio
Donut au chocolat

MARDI
23

Oeufs durs
mayonnaise
Lasagnes bio aux
légumes
Tomme noire des
Pyrénées IGP
Pomme

JEUDI
25

Nems de légumes
Paupiette de lapin
Poêlée chinoise
Samos
Coupelle de fruits

VEND.
26

Céleri rémoulade
Brochette de poisson
Ratatouille
Yaourt aux fruits
Banane

LUNDI
29

Velouté de cresson
Potatoes burger
Salade verte
Saint Moret
Beignet framboise

MARDI
30

Chou fleur
vinaigrette
Gratin de pommes de
terre et légumes verts
Brassé végétal lait de
coco et ananas
Gaufre de Bruxelles

JEUDI
01

Trio de chou jambon
Emmental
Nuggets de poulet
Purée de butternut
Vache qui rit
Clémentine

VEND.
02

Salami
Brandade de morue
Leerdammer
Yaourt à boire fraise



Repas végétarien



Repas Bio

