


# Menus Semaine 4

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**



## Lundi 22 janvier

Salade coleslaw

Boulettes Kefta 


Semoule

Fromage 


Compote pomme-myrtille  

## Mardi 23 janvier

Endives en salade

Tomate farcie 

Riz

Yaourt abricot-framboise 

Gâteau marbré

## Mardi 23 janvier

Endives en salade

Tomate farcie veggie

Riz


Yaourt abricot-framboise 

Gâteau marbré

# Bon Appétit

## Mercredi 24 janvier

Roulade de volaille aux olives

Rôti de porc 

Fusilli 

Fromage

Fruit

## Jeudi 25 janvier

Grillagé au chèvre

Blanquette de dinde  

Carottes persillées 

Fromage

Fruit

## Vendredi 26 janvier

Pâté de campagne

Fish & chips 

Printanière de légumes

Yaourt au citron 

Pêche au sirop

Produit local



Viandes d'origine française



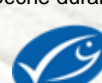
Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

# Menus Semaine 5

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Mardi 30 janvier

Feuilleté au Comté

Sauté de dinde au vin blc



Penne 


Fromage à tartiner

Fruit

## Mardi 30 janvier

Feuilleté au Comté

Galette quinoa à la provençale

Penne 


Fromage à tartiner

Fruit

# Bon Appétit

## Mercredi 31 janvier

Surimi mayonnaise

Lasagne à la bolognaise 

Salade verte

Yaourt abricot / framboise 

Crêpe fourrée chocolat / noisette


## Jeudi 1 février

Terrine de poisson

Saucisse 

Petits pois

Brebis crème


Fruit 

## Vendredi 2 février

Salade de chou & fenouil

Poisson à la bordelaise

Boulgour

Fromage 

Crêpe fourrée chocolat / noisette

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### Allergènes



Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

# Menus Semaine 6

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Mardi 6 février

Salade de pâtes  
Œuf florentine  au lait   
Epinards à la crème  
Mousse caramel beurre salé

## Mardi 06 février

Salade de pâtes  
Œuf florentine  au lait   
Epinards à la crème  
Mousse caramel beurre salé

# Bon Appétit



## Mercredi 7 février

Salade d'endives & croustons  
Veau marengo    
Blé   
Fromage   
Tarte aux poires

## Jeudi 8 février

Betteraves en vinaigrette  
Crispy de poulet   
Frites  
Flan nappé caramel 

## Nouvel an chinois

Nem de légumes  
Poisson à la chinoise   
Riz au curcuma  
Fromage à tartiner   
Beignet roulé aux pommes

Produit local

Viandes d'origine française

Menu végétarien

Produit issu de l'  
agriculture biologique

Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.