











Menus de la Semaine du 01 au 05 Janvier 2024 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Boulette de bœuf sauce paprika persil</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou rouge  vinaigrette</p> <p>Saucisse de volaille  façon chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Rôti de dinde  sauce diable (Moutarde, échalote, oignon, ail, farine de riz, jus de veau)</p> <p>Pennes  sauce tomate</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Bouillon vermicelle</p> <p>Boulettes sarrasin lentilles et légumes </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Chouquette crème vanille </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
















Menus de la Semaine du 08 au 12 Janvier 2024

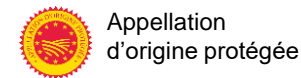


Découvrir pour mieux grandir















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Partage de la galette
	Carotte râpée  Chou blanc Et dés de cantal AOP 		Soupe de lentilles Jambon blanc  S/P: jambon de dinde  Coquillettes  semi-complètes et emmental râpé	Endive vinaigrette Cèleri rémoulade Et dés d'emmental Parmentier de colin d'Alaska  à la carotte
Steak haché aux oignons Frite Fromage blanc  Fruit de saison 	Chili sin carne  <i>(riz, haricots rouges, œuf , maïs, légumes ratatouille)</i> Dessert lacté gélifié au chocolat	Médaillon de merlu sauce curry  semoule Carré Fruit de saison 	Fruit de saison	Galette des rois 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

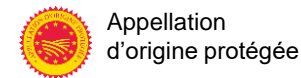


Menus de la Semaine du 15 au 19 Janvier 2024


















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Les USA/ Breakdance	
Bouillon vermicelle		Carotte râpée  sauce fromage blanc aux fines herbes	Salade verte  Chou rouge Vinaigrette Et dés de mimolette	
Parmentier végétarien 	Poulet rôti  au jus	Omelette à l'emmental  	saucisse de volaille	
Yaourt aromatisé 	Blé 	Chou-fleur	Macaroni and cheese	
	Bûche de lait mélange emmental	Smoothie pomme poire framboise	Cake cranberry carotte  	
	Fruit de saison		Cantal  Camembert	
			Fruit de saison 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

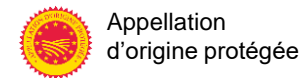


Menus de la Semaine du 22 au 26 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza reine s/p pizza fromage (emmental)</p> <p>Ravioli</p> <p>Fromage blanc façon stracciatella (cacao, copeaux de chocolat blanc et chocolat noir)</p>	<p>Coquillettes , butternut ricotta et thym </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Soupe de pomme de terre, poireau, fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Aiguillettes de poulet  sauce champignons crémée</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Le haricot blanc </p> <p>Chou blanc Carotte râpée vinaigrette dés de Pont l'Evêque </p> <p>Boulettes de bœuf  au jus rôti</p> <p>Gratin de purée de potiron</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et chocolat  </p>	<p>Rôti de porc issu  au jus S/P: Rôti de dinde issu  au jus</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental Carré</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



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	C'EST LA FÊTE			
	Vive les crêpes			
Endives Chou rouge Vinaigrette dés de mimolette	 Dahl de lentilles corail et riz (Lait de coco, crème liquide, curry, bouillon de légumes)	Céleri rémoulade Rôti de bœuf  au jus	Feuilleté au fromage fondu Colin d'Alaska pané riz soufflé	Pâté de campagne et cornichon s/p pâté de volaille
Sauté de dinde issu  sauce tomate (Pommes de terre)	Carré Mimolette	Purée crécy Yaourt aromatisé 	Bouquetière de légumes (carottes en dés, chou fleur, haricots verts, petits pois)	Omelette à l'emmental 
Liégeois au chocolat	Crêpe et sucre		Fruit de saison 	Blé  sauce tomate Fruit de saison 











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



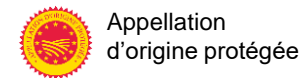
Menus de la Semaine du 05 au 09 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte endives vinaigrette		Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)	Coleslaw betterave Et dés d'emmental
Haché de veau sauce paprika persil	 Riz cantonnais (carotte, petit pois, omelette, sauce soja) 	Merlu médaillon sauce coco citron vert 	Tartiflette S/p: Tartiflette jambon de dinde issu 	sauté de dinde issu  sauce estragon (Estragon, crème liquide, farine de riz)
Frite		Purée de potiron		Fusilli 
Tomme blanche	Yaourt nature sucré 	Saint nectaire AOP 	Cocktail de fruits	Smoothie ananas fruit de la passion
Fruit de saison 		Fruit de saison 		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

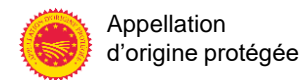


Menus de la Semaine du 12 au 16 Février 2024 **Vacances Scolaires**



















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
La saint valentin				
<p>Chou chinois</p> <p>vinaigrette</p> <p>Et dés de Pont l'Evêque </p> <p>Tajine marocain pois chiches et semoule  <i>(Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiche, olives vertes, épices couscous et semoule)</i></p> <p>Purée de poires </p>	<p>Steak haché de bœuf</p> <p>Carottes  au jus</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette passion Et dés de gouda</p> <p>Nuggets de poulet et ketchup</p> <p>Gnocchis</p> <p>Cake aux pralines roses </p>	<p>colin d'Alaska sauce blanquette aux petits légumes </p> <p>Riz </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage tomate vermicelle</p> <p>Sauté dinde issu  sauce au thym</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Yaourt aromatisé </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 19 au 23 Février 2024 **Vacances Scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte  et croûtons Et dés de cantal AOP 	Chou rouge  vinaigrette		Carottes râpées  <i>Vinaigrette ciboulette</i>
Poisson meunière et citron 	Poulet rôti  aux herbes de Provence	Bolognaise au boeuf 	Jambon blanc issu  S/P: jambon de dinde issu 	Riz pilaf, curry de pois chiches et épinards et graines de courge 
Blé 		Pennes  semi-complète et emmental râpé		
Yaourt nature  et sucre	Jardinière de légumes		Purée de pommes de terre et haricots verts	
Fruit de saison 		Compote tous fruits allégée en sucre	Tomme blanche	Crème dessert saveur chocolat
	Beignet à la framboise 		Fruit de saison 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

