

# Menu



Semaine du 8 au 12 janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>BETTERAVES</u>	<u>BATONNET DE SURIMI MAYONNAISE</u>	<u>SALADE DE PATES</u>	<u>VELOUTE DE LEGUMES</u>	<u>CAROTTES RÂPEES</u>
Plats	<u>LASAGNES</u>	<u>SAUCISSE DE TOULOUSE</u>	<u>RÔTI DE DINDE SAUCE NORMANDE</u>	<u>COUSCOUS BOULETTES DE SOJA</u>	<u>NUGGET'S DE POISSON</u>
Accompagnements		<u>LENTILLES</u>	<u>HARICOTS VERTS</u>	<u>SEMOULE BIO</u>	<u>PUREE DE PATATE DOUCE</u>
Laitage	<u>MADELEINE</u>	<u>TOMME GRISE BIO</u>	<u>SAINT PAULIN</u>	<u>BUCHETTE DE CHEVRE</u>	<u>CANTADOU</u>
Desserts	<u>YAOURT</u>	<u>MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT</u>	<u>NOVLY VANILLE</u>	<u>COMPOTE DE POMMES</u>	<u>ECLAIR AU CHOCOLAT</u>

# MENU



Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Saucisson à l'ail</u>
Plats	<u>Poulet rôti</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Colombo de porc</u>	<u>Steack haché de bœuf sauce barbecue</u>	<u>Dos de colin</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Tortis</u>	<u>Semoule</u>	<u>Purée de pommes de terre BIO</u>	<u>Pommes de terre quartiers</u>
Laitage	<u>Camembert bio</u>	<u>Fromage frais nature bio</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>Galette St Michel BIO</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Gateau basque</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Couronne des rois</u>



# Menu



Semaine du 22 au 26 Janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque</u>	<u>Betteraves</u>	<u>Rillettes</u>	<u>Velouté de carottes</u>	<u>Salade chef</u>
Plats	<u>Saucisse knack</u>	<u>Emincé de volaille</u>	<u>Bouchée forestière</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	<u>Beignets au calamar</u>
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Riz BIO</u>		<u>Lentilles cuisinées</u>
Laitage	<u>Bûchette de chèvre</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Saint nectaire</u>	<u>Brie</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Yaourt aux fruits</u>	<u>Purée de pommes poire BIO</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fromage blanc aromatisé</u>	<u>Gâteau aux pommes</u>

# Menu



Semaine du 29 Janvier au 2 Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de potiron</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Salade suisse</u>	<u>Céleri rémoulade</u>
Plats	<u>Paupiette de veau</u>	<u>Escalope de volaille panée</u>	<u>Sauté de porc</u>	<u>Gratin savoyard</u>	<u>Rousties de légumes</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Farfalles</u>	<u>Pâtes</u>		<u>Purée de brocolis</u>
Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Fromage fondu</u>	<u>Brie</u>	<u>Emmental</u>	<u>Yaourt</u>
Desserts	<u>Yaourt</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Gaufrettes plumetis chocolat</u>	<u>Mousse chocolat</u>	<u>Crêpe</u>

# Menu



Semaine du 5 au 9 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Piemontaise</u>	<u>Emincé bicilore</u>	<u>Friand au fromage</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Cervelas nature</u>
Plats	<u>Rôti de dinde</u>	<u>Boulettes végétales</u>	<u>Marengo de volaille</u>	<u>Cassoulet</u>	<u>Dos de colin</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Semoule</u>	<u>Riz</u>		<u>Purée</u>
Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse</u>	<u>Fromage fondu</u>
Desserts	<u>Purée de pommes poire</u>	<u>Yaourt</u>	<u>Entremets au chocolat</u>	<u>Fruit</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>



# Menu



Semaine du 12 au 16 Février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Salade de blé</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Betteraves</u>	<u>Pâté de campagne</u>
Plats	<u>Normandin de veau</u>	<u>Emincé de volaille</u>	<u>Chipolatas grillées</u>	<u>Carbonara</u>	<u>Poisson meunière</u>
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Macaronis</u>	<u>Riz</u>
Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Camembert</u>	<u>Brie</u>	<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Yaourt</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Dessert vanille</u>	<u>Fruit</u>

# Menu



Semaine du 19 au 23 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Macédoine</u>	<u>Œuf dur</u>	<u>Salade du chef</u>
Plats	<u>Emincé de volaille</u>	<u>Boulettes de bœuf</u>	<u>Merguez sauce basquaise</u>	<u>Tarte à l'italienne</u>	<u>Jambon blanc</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Semoule</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>
Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Fromage fondu</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Fromage blanc</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Compote de pommes</u>	<u>Gateau basque</u>	<u>Gaufrette quadro</u>	<u>Eclair vanille</u>

# Menu



Semaine du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves</u>	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Salade de pâtes</u>	<u>Accras de morue</u>	<u>Velouté de tomate</u>
Plats	<u>Lasagnes</u>	<u>Escalope de volaille</u>	<u>Jambon grill sauce barbecue</u>	<u>Boulettes de veau</u>	<u>Nugget's de blé</u>
Accompagnements		<u>Haricots verts</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Pommes de terre</u>	<u>Purée de brocolis</u>
Laitage	<u>Rondelé</u>	<u>Emmental</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Fromage fondu</u>
Desserts	<u>Yaourt brassé</u>	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Compote pomme abricot</u>	<u>Biscuits petit brun</u>	<u>Eclair chocolat</u>

