



# MENUS DU 08 JANVIER AU 30 JANVIER 2024



LUNDI 08 JANVIER	MARDI 09 JANVIER	JEUDI 11 JANVIER	VENDREDI 12 JANVIER
Concombre à la crème Escalope de poulet / Pommes noisettes	Radis beurre Rôti de porc braisé au chou* Liégeois chocolat Biscuits	Potage légumes (poireaux- carotte-pomme de terre)* Quiche lorraine / salade* Fruits frais de saison	Piémontaise* Croq veggie fromage Haricot beurre Galette des rois
LUNDI 15 JANVIER	MARDI 16 JANVIER	JEUDI 18 JANVIER	VENDREDI 19 JANVIER
Carottes rapées* Petit salé aux lentilles* Yaourt aux fruits	Œufs dur mayo Pâte au pesto* Endive Petit suisse	Betteraves rouges* Brandade de morue Fromage bio Fruit frais de saison	Céleri rémoulade* Cordon bleu Haricots verts Tarte aux pommes
LUNDI 22 JANVIER	MARDI 23 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	VENDREDI 26 JANVIER
Saucisson sec / beurre Pâtes au thon* / gruyère rapés Fruit frais de saison	Salade verte + maïs* Sauté de porc aux pruneaux* Carottes* Danette	Soupe à la tomate vermicelle Pizza au trois fromages* Mousse aux chocolats végé	Coleslaw* Steack haché / frites* Compote de pomme / vanille
LUNDI 29 JANVIER	MARDI 30 JANVIER		
Potage légumes* Tartiflette* Fruit frais de saison	Taboulé* Friand au fromage / mâche Yaourt		

"BIO"

\* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN

VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France



# MENUS DU 01 FEVRIER AU 16 FEVRIER 2024



		<b>JEUDI 01 FEVRIER</b>	<b>VENDREDI 02 FEVRIER</b>
		Salade verte et féta * Curry de porc petits pois / carotte* Compote de pomme / abricot	Crêpe au fromage Cuisse de dinde à la provençale* Courgette / aubergine* Fruit frais de saison
<b>LUNDI 05 FEVRIER</b>	<b>MARDI 06 FEVRIER</b>	<b>JEUDI 08 FEVRIER</b>	<b>VENDREDI 09 FEVRIER</b>
Carotte râpé* Gratin dauphinois* Yaourt	Soupe potimarron * Chipolata / Flageolets Fromage Fruit frais de saison	Salade verte / surimi* Filet de cabillaud / ratatouille Flan pâtissier	Macédoine de légumes / mayonnaise* Osso bucco de veau aux carottes* Fruit frais de saison
<b>LUNDI 12 FEVRIER</b>	<b>MARDI 13 FEVRIER</b>	<b>JEUDI 15 FEVRIER</b>	<b>VENDREDI 16 FEVRIER</b>
Salade verte / dés emmental* Poulet / frites Compotes de pommes	Carottes râpées* Moussaka au bœuf* Flan vanille Biscuit	Salade de pâte* Samoussa aux légumes Tarte coco	Salade de chou rouge Poisson à la florentine Petits suisse

"BIO"

\* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN

VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France