

Menu de Janvier



Lundi 03 Janvier
Salade verte
Hachus parmentier
Lasagne de saumon
Tome noire individuelle
Mousse chocolat
Gros pain BIO

Mardi 04 Janvier
Tomates à l'huile d'olive et oignons rouges
Pané de fromage
Lentilles
Brie individuel
Pomme

Mercredi 05 Janvier
Gougères
Boulettes de bœuf au paprika
Crêpe au fromage
Spaghettis
Camembert portion
Yaourt nature sucré
Gros pain BIO

Jeudi 06 Janvier
Céleri rémoulade
Sauté de porc au jus
Nuggets de blé croustillant
Epinards gratinés
Kiri chèvre
Galette de l'Épiphanie
Gros pain BIO

Vendredi 07 Janvier
Salade iceberg
Paëlla
Lasagne aux légumes
Carré Lorrain à la coupe
Poire
Gros pain BIO

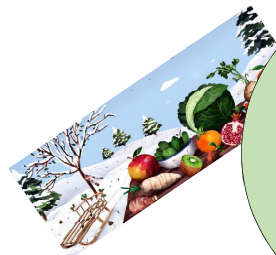
Lundi 10 Janvier
Macédome mayonnaise
Coquette de poulet sauce champignon
Pané de blé emmental-épinard
Haricots verts jardiniers
Edam coupé
Clémentine x1
Gros pain BIO

Mardi 11 Janvier
Salade iceberg
Cervelas obernais
Saucisse végétarienne
Salsifis gratinés
Brie individuel
Yaourt à boire
Gros pain BIO

Mercredi 12 Janvier
Timbale de potiron
Donut's de poulet
Filet de poisson pané
Petit pois carottes
Saint Paulin individuel
Pomme BIO
Gros pain BIO

Jeudi 13 Janvier
Potage aux poireaux
Jambon au porto
Dos de lieu au citron
Pomme de terre vapeur
Vache qui rit
Beignet framboise
Gros Pain BIO

Vendredi 14 Janvier
Concombre à la ciboulette
Omelette BIO au boursin
Carottes Vichy
Kiri
Gâteau chocolat d'anniversaire



Lundi 17 Janvier
Betteraves vinaigrette
Boudin de légumes veggie
Coquillettes au fromage
Camembert à la

Mardi 18 Janvier
Radis beurre
Lasagne bolognaise
Lasagnes aux légumes
Brie individuel
Mousse chocolat BIO
Gros pain BIO

Mercredi 19 Janvier
Chou-rouge vinaigrette balsamic
Aiguillettes volaille marenco
Pané fromage
Ratatouille niçoise
Fromage Champs sur Roy
Pot de crème caramel BIO
Gros pain BIO

Jeudi 20 Janvier
Taboulé orientale
Fricadelles de bœuf à la tomate
Escalope Veggie
Beignet de légumes
Boursin nature
Nid d'abeille
Gros Pain BIO

Vendredi 21 Janvier
Céleri rémoulade
Poisson frais
Souchées végétales à la crème ketchup
Pomme de terre vapeur
Pavé 1/2 sel
Flanby vanille
Gros pain BIO

Lundi 24 Janvier
Perles de petits légumes
Pot au feu
Lasagne de saumon
Camembert portion
Paris-Brest
Gros pain BIO

Mardi 25 Janvier
Céleri au Raifort
Garniture végétale bolognaise
Spaghettis BIO
Cantadou individuel ail et fines herbes
Yaourt vanille Les 2 vaches BIO
Gros pain BIO

Mercredi 26 Janvier
Tomate mimosa
Lasagne aux légumes BIO
Chaource à la coupe
Donuts

Jeudi 27 Janvier
Kougelhopp salé
Baeckaoffe
Baeckaoffe aux poissons
Munster
Bretzel au sucre
Pain mauricette

Vendredi 28 Janvier
Pois chiche et maïs
Filet de poisson pané
Steak de soja à l'échalote
Macaronis au fromage
Pavé 1/2 sel
Coupelle de fruits du verger
Gros pain BIO



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMKON, valables par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des apports.
Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Produit des plaines de l'Aube
Produit Régional
Sans viandes
Sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNÉS DE PAIN BIO

