

MENU JANVIER 2024

Lundi 01 janvier

- Carottes râpées à la ciboulette
- Boeuf mironton
- Dos de colin poché*
- Gnocchi
- Tome blanche tranchée
- Ananas au sirop en morceaux

Mardi 02 janvier

- Salade mélangée
- Lasagne bolognaise
- Lasagne de saumon*
- Kiri
- Compote de fruits

Mercredi 03 janvier

- Chou rouge vinaigrette
- Tarte au fromage blanc et poireaux
- Jeunes carottes persillées
- Chevretine
- Gaufre de Bruxelles

Jeudi 04 janvier

- Salade iceberg
- Assiette de charcuterie
- médailillon de surimi mayonnaise*
- Garniture pomme de terre raclette
- Yaourt nature

Vendredi 05 janvier

- Salade colslaw
- Filet de poisson pané
- Normandin de veau à l'estragon*
- Ratatouille niçoise
- Mimolette
- Crème dessert praliné

Lundi 08 janvier

- Radis beurre
- Boudin blanc aux morilles
- Omelette au fromage*
- Purée
- Samos
- Mousse au chocolat

Mardi 09 janvier

- Carottes râpées à l'estragon
- Filet de poulet rôti au jus
- Dos de lieu au citron*
- Gratin de brocolis
- Kiri
- Chou à la crème

Mercredi 10 janvier

- Céleri rémoulade
- Cassoulet toulousain
- Ravioli 6 légumes*
- Gouda à la coupe
- Kiwi

Jeudi 11 janvier

- Chou blanc vinaigrette
- Emincé de volaille aux morilles
- Croq végétal au fromage*
- Boullgour
- Brie individuel
- Galette des rois

Vendredi 12 janvier

- Taboulé aux légumes
- Beignet à la romaine
- Pané de blé emmental épinards*
- Salsifis gratinés
- Petit Suisse aux fruits
- Clémentines

Lundi 15 janvier

- Salade mêlée
- Steak haché à la crème de ketchup
- Pané fromagé*
- Frites
- Edam à la coupe
- Couppelle Arlequin Bio

Mardi 16 janvier

- Betterave au maïs
- Sauté de porc au jus
- Filet de poisson pané*
- Haricots rouges
- Chantailou individuel ail et fines herbes

Mercredi 17 janvier

- Salade de courgettes
- Paëlla
- Lasagne aux légumes*
- Yaourt à boire
- Crème brûlée maison

Jeudi 18 janvier

- Mousse de petits pois
- Tortilla oignon et pommes de terre
- Haricots beurre
- Faiselle
- Poire

Vendredi 19 janvier

- Chou rouge vinaigrette
- Pavé de poisson bordelaise
- Normandin de veau au fromage*
- Purée douceur de légumes
- Yaourt aromatisé
- Gâteau d'anniversaire roulé au chocolat

Lundi 22 janvier

- Oeuf dur mayonnaise
- Rôti de porc au jus
- Saucisse végétarienne
- Petits pois
- Saint Paulin indiv
- Salade de fruits rouges

Mardi 23 janvier

- Friand au fromage maison
- Croq légumes du soleil
- Boullgour
- Yaourt nature les 2 Vaches Bio
- Ananas au sirop

Mercredi 24 janvier

- Aubergine en marinade
- Fondant de langue de boeuf sauce tomate
- Omelette au fromage*
- Duo de haricots
- Kiri
- Poire

Jeudi 25 janvier

- Salade de chou chinois
- Emincé de porc aigre doux
- Médailillon de merlu aux petits légumes*
- Wok de légumes et nouilles
- Yaourt à boire
- Beignet ananas

Vendredi 26 janvier

- Carottes râpées à l'échalote
- Filet de poisson pané
- Pané fromagé*
- Flageolets
- Yaourt framboise les 2 vaches
- Compote pomme banane

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, 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 GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.