



MENUS DU 02/01/2023 AU 06/01/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/01/2023	Mardi 03/01/2023	Mercredi 04/01/2023	Jeudi 05/01/2023	Vendredi 06/01/2023
Entrée		Salade coleslaw à base de carottes BIO		Salade de lentilles BIO	Céleris à la crème de surimi
Plat		Filet de colin meunière		Nugget's de blé	Epée du pirate (Saucisse de Francfort*)
Accompagnement		Petits pois au jus		Haricots verts en persillade	Boulets de canons (pommes noisettes)
Laitage		Carré frais		Cantal à la coupe AOP	Yaourt nature fermier Désiris
Dessert		Galette des rois		Poire	Compote maison pomme BIO banane dérapante

* = Plat avec du porc



MENUS DU 09/01/2023 AU 13/01/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 09/01/2023	Mardi 10/01/2023	Mercredi 11/01/2023	Jeudi 12/01/2023	Vendredi 13/01/2023
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Salade florida		Salade paysanne BIO vinaigrette	Acras de morue
Plat	Boulettes végétales BIO sauce tomate	Poissonnette		Crozets à la courge à base de lait BIO(PC)	Rôti de dinde au jus
Accompagnement	Ebly au beurre	Carottes			Brocolis à la crème
Laitage	Petit suisse aux fruits	Yaourt BIO au sucre de canne		Croq'lait BIO	Mimolette à la coupe
Dessert	Orange	Donut au sucre		Banane BIO	Flan au chocolat maison à base de lait BIO

* = Plat avec du porc



MENUS DU 16/01/2023 AU 20/01/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 16/01/2023	Mardi 17/01/2023	Mercredi 18/01/2023	Jeudi 19/01/2023	Vendredi 20/01/2023
Entrée	Salade de boulgour	Carottes râpées et maïs		Potage façon Saint-Germain	Salade feuille chêne vin. aux crevettes
Plat	Colin MSC à la Normande	Gnocchi nature sauce aurore(PC)		Escalope viennoise	Sauté de porc* au caramel
Accompagnement	Haricot beurre persillé			Chou-fleur en gratin	Riz
Laitage	Velouté fruits	Bric à la coupe		Petit suisse nature	Fraidou
Dessert	Pomme BIO	Compote de fruits maison à base de pommes BIO		Banane BIO	Gâteau à la noix de coco base d'œufs BIO

* = Plat avec du porc



MENUS DU 23/01/2023 AU 27/01/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 23/01/2023	Mardi 24/01/2023	Mercredi 25/01/2023	Jeudi 26/01/2023	Vendredi 27/01/2023
Entrée	Achard de légumes	Salade de blé BIO		Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique	Salade coleslaw
Plat	Tajine de poisson	Croque monsieur*		Omelette basquaise	Cheeseburger
Accompagnement	Semoule	Petits pois au jus		Brocolis à la crème	Potato Wedges
Laitage	Croq'lait BIO	Coulommiers à la coupe		Saint-môret	Crème Anglaise
Dessert	Pommes caramélisées	Kiwi		Clémentine	Brownies maison à base d'œufs BIO

* = Plat avec du porc



MENUS DU 30/01/2023 AU 03/02/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 30/01/2023	Mardi 31/01/2023	Mercredi 01/02/2023	Jeudi 02/02/2023	Vendredi 03/02/2023
Entrée	Allumette au fromage	Salade bretonne		Salade d'endives vinaigrette	Ciselée d'iceberg
Plat	Filet de lieu MSC forestière	Quenelle nature see Aurore		Jambon grillé*	Hachis parmentier (PC)
Accompagnement	Carottes	Riz		Epinards béchamel	
Laitage	Vache picon	Gouda à la coupe		Rondelé nature BIO	Yaourt aromatisé
Dessert	Pomme BIO	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO		Crêpe sucrée	Banane BIO

* = Plat avec du porc