MENU DU MOIS DE JANVIER 2024

Lundi 8 *Vive le roi !* *Vive la reine !*	**Mardi 9**	**Jeudi 11**	**Vendredi 12** *Menu végétarien*
Croisillons Dubarry *Raviolis* *Salade* *Galette des rois*	*Potage de légumes* *Cordon bleu* *Coquillettes, sauce* *Tomates cuisinées* *Fruit de saison*	*Macédoine de légumes* *Emincée de dinde rouge* *Sauce champignon* *Frites* *Mousse au chocolat*	*Potage à la tomate* *Meunière de colin,* *Sauce hollandaise* *Pommes de terre vapeur* *Timbale de glace*
Lundi 15	**Mardi 16**	**Jeudi 18** *Menu végétarien*	**Vendredi 19**
Nems de poulet *Blanquette de veau* *Riz* *Fruit de saison*	*Potage chou-fleur* *Hachis parmentier* *Eclair à la vanille*	*Betteraves rouges* *Tartiflette végétale* *Salade* *Yaourt aromatisé*	*Potage à la courgette* *Jambon, pâtes, gruyère* *Compote de pomme, spéculoos*
Lundi 22	**Mardi 23** *Menu BIO*	**Jeudi 25**	**Vendredi 26**
Feuilleté de fromage *Lentille* *Saucisse de Toulouse* *Ile flottante*	*Potage aux poireaux bio* *Égrené de bœuf bio à la tomate,* *Torsades bio,* *Gruyère bio* *Yaourt nature sucré bio*	*Céleri rémoulade* *Chili cone carne* *Riz* *Bâtonnet glacé*	*Salade fromagère* *Pommes de terre vapeur* *Flageolets,* *Pesca crock 3 céréales de filet de colin* *Fruit de saison*
Lundi 29 *Menu végétarien*	**Mardi 30**	**Jeudi 01 février**	**Vendredi 02 février** *Chandeleur*
Potage à l'oignon *Quenelle à la provençale* *Semoule* *Liégeois chocolat*	*Haricots verts en salade* *Purée* *Steak haché* *Fruit de saison*	*Potage potiron* *Bœuf mode,* *Pommes de terre* *Yop à la fraise*	*Crêpes au fromage* *Lasagnes* *Salade* *Gaufre de Bruxelles au sucre ou chantilly*

Ville de Longuenesse

Bon appetit