



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

05/01

Carottes râpées vinaigrette



Gnocchis à l'italienne



Edam
Yaourt aromatisé

Compote de pommes

MARDI

06/01

Soupe de légumes



Cordon bleu de volaille



Haricots verts aux oignons
Pommes de terre rissolées

Mimolette

Galette des rois

MERCREDI

07/01

Cervelas et cornichons



chipolatas
Carottes persillées
Lentilles vertes

Croc lait

Glace vanille en bâtonnet

LÉGENDE

JEUDI

08/01

Feuilleté au fromage

Tortis carbonara de volaille

Gouda

Pommes kiwi tutti frutti
Fruit de saison



VENDREDI

09/01

Céleri rémoulade



Nuggets de poisson
Légumes couscous
Riz pilaf

Petit moule ail et fines herbes



Clémentine



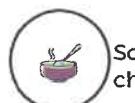
De saison



Plat végétarien



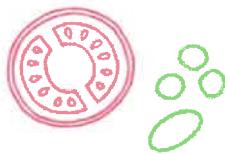
Volaille Française



Soupe du chef



Tutti Frutti



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

12/01



Chou blanc rémoulade
Œuf dur



Boulette de veau sauce tomate
Haricots beurre
Pommes de terre sautées

Type emmental

Mini beignets sucrés
Où
Beignet parfum chocolat noisette

MARDI

13/01

Betteraves vinaigrette



Jambon bruni dijonnaise
Carottes persillées
Semoule

Buchette lait mélangé



Salade d'ananas
Fruit de saison

MERCREDI

14/01

Salade de surimi

Ravioli bœuf sauce tomate

Vache qui rit

Yaourts aromatisé



Plat
végétarien

JEUDI

15/01

Menu végétarien
Salade grenobloise (batavia noix pommes emmental)



Cocotte de lentilles à l'indienne
Riz pilaf



Coulommiers
Bûche chèvre vache

Clémentine



VENDREDI

16/01

Roulade de volaille

Brandade de poisson

Type suisse aux fruits

Kiwi
Où
Marmelade pommes

LÉGENDE



De saison



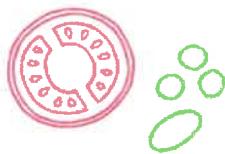
Œufs
Plein Air



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Origine
France



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

19/01

Taboulé

Emincé de poulet saveur curry

Torsades

Fondue de poireaux à la crème

Camembert

Entremets vanille

MARDI

20/01

Menu végétarien
Soupe de légumes



Omelette aux
Pommes de terre rissolées



Tomme blanche

Poire ou pommes
Fruit de saison



MERCREDI

21/01

Saucissons panachés et
cornichons

Steak haché poulet à la tomate
Frites

Fromage chanteneige

Fruit de saison
Clémentines



JEUDI

22/01

Salade de choux fleurs au thon

Sauté de porc sauce moutarde

Semoule
Epinards à la crème

Edam

Le clafoutis aux fruits
Les desserts de ma mamie



VENDREDI

23/01



Céleri rémoulade

Nuggets de poisson
Citron
Boulgour aux épices
Gratin de brocolis

Fromage à tartiner
Petit moule nature

Yaourt aromatisé

LEGENDE



De saison



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Dessert de
ma mamie



Œufs
Plein Air



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

26/01

Salade grenobloise
(Batavia noix pommes emmental)



Chipolata et merguez grillées
Pommes de terre rôties campagnarde au fromage
Légumes couscous

Mimolette

Gâteau basque

MARDI

27/01

Carottes râpées ciboulette



Rissolette de porc
Pates farfallas
Épinards béchamel

Samos

Dessert lacté saveur vanille
Où
Dessert lacté au chocolat

MERCREDI

28/01

Pâté de foie cornichon



Filet de poulet grillé aux herbes de Provence
Carottes persillées

Fournols

Fruit de saison

JEUDI

29/01

Menu végétarien
Crêpe au fromage



Patates douces, lentilles, quinoa

Coulommiers

Compote de pomme

VENDREDI

30/01

Chou blanc mayonnaise



Poisson meunière citron
Blé créole
Gratin de brocolis

Yaourt nature et sucre
Où
Yaourt aromatisé

Biscuits secs

LEGENDE



De saison



Plat végétarien



Le Porc Français



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Œufs
Plein Air