

# Menus Semaine 05

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

## Lundi 27 janvier

Macédoine de légumes

Bœuf au paprika  

Pommes vapeur

Fromage blanc  & confiture

## Mardi 28 janvier

Grillagé au chèvre

Dinde à la provençale  

Coquillettes 

Fruit de saison

## Mardi 28 janvier

Grillagé au chèvre

Galette de lentilles

Coquillettes 

Fruit de saison

## Nouvel an Chinois

Nem de légumes

Porc au caramel  

Riz cantonnais 

Fromage 

Beignet ananas

# Bon Appétit

## Jeudi 30 janvier

Terrine océane

Saucisse  

Petits pois

Fromage  

Fruit de saison 

## Vendredi 31 janvier

Salade du Chef

Poisson à la bordelaise 

Boullgour

Fromage 

Crêpe fourrée choco / noisette



# Menus Semaine 06

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 03 février

Panier aux 2 fromages   
Joue de porc au cidre   
Flageolets  
Fruit de saison

## Mardi 04 février

Salade de pâtes  
Œuf florentine  
Épinards à la crème  
Fromage   
Fruit de saison

## Mardi 04 février

Salade de pâtes  
Œuf florentine  
Épinards à la crème  
Fromage   
Fruit de saison

# Bon Appétit

## Mercredi 05 février

Endives & croutons  
Veau marengo    
Perli'blé  
Fromage   
Tarte normande

## Jeudi 06 février

Betteraves en vinaigrette  
Crispy de poulet   
Potatoes  
Flan nappé caramel 

## Vendredi 07 février

Pâté de campagne   
Blanquette de poisson   
Riz  
Yaourt nature   
Fruit de saison

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

# Menus Semaine 07

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 10 février

Feuilleté hot dog

Bourguignon  

Coquillettes

Fromage à tartiner

Fruit de saison 

## Mardi 11 février

Salade verte

Saucisses veggie

Aligot

Mousse au chocolat 

## Mardi 11 février

Salade verte

Saucisse  

Aligot

Mousse au chocolat 

# Bon Appétit

## Mercredi 12 février

Salade lyonnaise

Pintade au cidre  

Petits pois & carottes

Fromage 

Salade de fruits frais

## Jeudi 13 février

Céleri rémoulade

Boul'agneau au curry 

Semoule

Crème dessert vanille 

## Vendredi 14 février

Salami 

Bâtonnets de poisson 

Purée Pdt & potiron au lait 

Fruit de saison

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.