



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

Semaine 01

LUNDI
02
JANV.

MARDI
03
JANV.

Maquereau
vin blanc

Pâtes
carbonara

Compote

JEUDI
05
JANV.

Choux fleurs en
salade BIO

Saucisses
Purée de patates
douces

Yaourt

VEND.
06
JANV.

Soupe

Poisson pané
Haricots verts BIO

Gâteau de
semoule

Semaine 02

LUNDI
09
JANV.

Betteraves,
maïs, œufs durs

Rôti de
dindonneau
Mojettes

Yaourt BIO

MARDI
10
JANV.

Friand fromage

Boulette de bœuf
Duo haricots plats
fèves

Compote BIO

JEUDI
12
JANV.

Carottes
râpées

Poisson sauce
beurre citron
Mélange de 3 riz

Galettes des rois

VEND.
13
JANV.

Soupe de
vermicelle

Omelette fromage
pommes de terre
Salade

Crème dessert



Semaine 03

LUNDI
16
JANV.

Chou chinois et
surimi en salade

Escalope milanaise
Petit pois carotte

Fromage blanc

MARDI
17
JANV.

Salade dès de
fromage

Roti de bœuf
Pommes rissolées

Fruit

JEUDI
19
JANV.

Soupe de pois
chiche BIO

Galette de sarrazin
Fondue de poireaux
au camembert

Yaourt & gâteau
BIO



VEND.
20
JANV.

Duo de
saucisson

Poisson pané
Carottes vichy

Banane

Semaine 04

LUNDI
23
JANV.

Salade composée

Poisson
Blé BIO

Yaourt à boire
BIO

MARDI
24
JANV.

Crêpes au
fromage

Blanquette de veau

Pâtes BIO

Oranges
sanguines

JEUDI
26
JANV.

Duo de lentilles
& tomates en salade

Ragoût de pommes
de terre maison

Fromage
Fruit BIO



VEND.
27
JANV.

Velouté de légumes
& lait de coco

Poulet
Duo courgettes &
semoule

Yaourt

Plat élaboré sur place à partir de produits bruts

Plat à base de produits bios

Plat privilégiant les circuits courts

Menu VEGETARIEN

NB : Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes de livraison. Nous vous demandons de bien vouloir nous en excuser.