



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

Semaine 02

**06** JANV. Haricots verts en salade BIO   
Bouchées Mac & Cheese  
Trio de légumes  
Fondant chocolat  
Crème Anglaise

**07** JANV. Friand Hot dog  
Poisson  
Poêlée Romanesco  
Crème dessert

**09** JANV. Carottes râpées   
Aiguillettes de poulet  
Purée de patates douces   
Ananas

**10** JANV. Maquereau au vin blanc  
Pâtes à la Carbonara   
Compote BIO

Semaine 03

**13** JANV. Charcuterie  
Escalope viennoise  
Haricots plats  
Fruit

**14** JANV. Betteraves rouges BIO   
Cassoulet  
Yaourt BIO

**16** JANV. Céleri rémoulade  
Poisson à la bordelaise  
Riz BIO   
Galette des Rois

**17** JANV. Soupe   
Pizza fromage  
Salade  
Salade de fruits

Semaine 04

**20** JANV. Concombre  
Rôti de veau   
Pommes risolées  
Fromage blanc aux fruits

**21** JANV. Champignons à la grecque  
Filet mignon   
Petits pois  
Pâtisserie

**23** JANV. Velouté de tomates et Tapioca  
Omelette pommes de terre bio   
Compote BIO

**24** JANV. Duo de saucisson  
Poisson au four   
sauce hollandaise  
Carottes vichy   
Banane

Semaine 05

**27** JANV. Salade de lentilles  
Poisson  
Haricots verts BIO   
Yaourt BIO

**28** JANV. Velouté de patates douces   
Poulet  
Beignets de courgettes  
Liégeois

**30** JANV. **Nouvel an Chinois**  
Samossas aux légumes  
Porc sauté miel soja  
Nouilles chinoises  
Litchi ananas au sirop

**31** JANV. Salade composée  
Ragout de pommes de terre bio  
Compote

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.