

MENU JANVIER 2024

Chèvre

Riz

Tarte aux pommes
bio*

Fromage blanc et
coulis de framboise*

Lundi 08

Carottes persillées
bio*

Sauté de bœuf
carottes **bio***

Pomme de terre
vapeur **bio***

Galette des rois

Mardi 09

Velouté de légumes
et croûtons **bio***

Lasagne
végétarienne *

Clémentine **bio***

Vendredi 12

Quiche au thon et
ciboulette **bio***

Blanquette de
poisson*

Riz Petit pois carottes
bio

Clémentine

Lundi 15

Betterave et feta

Boeuf Stroganoff*

Poêlée de légumes
bio*

Pomme **bio**

Mardi 16

Cake au fromage*

Haricots façon
basquaise **bio***

Jeudi 11

Salade d'endive **bio***
bleu et noix

Paupiette de veau et
son jus miel et

romarin*
Ratatouille **bio***

Jeudi 18

Soupe de légumes
bio*

Sauté de poulet
sauce basse court*

Spaghetti
Emmental

Banane

Vendredi 19

Salade verte et
croûtons **bio***

Hachis parmentier de
poisson **bio***

Crème chocolat*



Lundi 22

Salade de choux

blanc **bio***

Nouilles chinoises

Montagnard

au bœuf et ses

légumes **bio***

Cantal

Ananas

Lundi 29

Salade duo de

haricots verts et

jaunes

Sauce lentilles*

Fromage

Compote

Mardi 23

Tarte de légumes

bio*

Riz frit à la

thaïlandaise

Yaourt sucré et

biscuit

Vendredi 26

Soupe de

légumes

bio*

Dos de cabillaud

et son beurre

citronné/ebly

Moelleux

chocolat*

Mardi 30

Coleslaw **bio***

Bourgignon de

champignons

bio*

Écrasé de

pomme de terre

Pamplemousse

sucré

