

MENU

SEMAINE du 16 JANVIER 2023 au 20 JANVIER 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 16	/	Endives / potage de légumes Betteraves rouges / maïs Emince de porc à la moutarde ou poisson dieppoise Semoule Fromage Fruits	Friand Fromage Escalope de veau Haricots verts Fromage Compote
MARDI 17	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Salade de pâtes / mache Poulet rôti ou navarin d'agneau Petits pois / carottes Fromage Fruits	Oufs durs Dos de cabillaud normande Purée Yaourt Fruits
MERCREDI 18	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Endives mimosa Curry de bœuf hache Riz Yaourt Donuts	Salade Pizza Maxi Gervais Fruits
JEUDI 19	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Soupe de pois cassés à la menthe/ céleri rémoulade/ coleslaw Lasagnes végétariennes ou omelette parmentière Ratatouille Fromage Compote	Avocats Escalope viennoise Coquillettes Fromage Salade de fruits
VENDREDI 20	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade / carottes râpées / surimi Tartiflette ou raviolis Maxi Gervais Fruits	/

Bleu : Calcium

Rouge : Protéines

Vert : Vitamines

Marron : Féculents

La Gestionnaire,

J. COURAL

Le Principal

Nicolas



MENU

SEMAINE du 23 JANVIER 2023 au 27 JANVIER 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 23	/	Macédoine de légumes/ champignons à la grecque Fondu creusois Frites yaourt Fruits	Terrine de légumes Bœuf braisé Jardinière de légumes Fromage Mousse chocolat
MARDI 24	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Œuf mimosa / salade / lentilles vinaigrette Endives au jambon ou poisson pané Carottes vichy Fromage Eclair chocolat / Eclair café	Potage de légumes Cuisse de pintade Pommes dauphines Yaourt Compote
MERCREDI 25	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Pamplemousse/ salade parisienne Spaghetti Bolognaise ou carbonara Fromage Fruits	Mache Quiche lorraine Fromage Fruits
JEUDI 26	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Bouchées à la reine ou croissant Dubarry / salade Petit salé / saucisse de volaille Pâtes Liégeois Salade de fruits	Asperges Quenelle sauce Aurore Pâtes Fromage Fruits
VENDREDI 27	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Potage de légumes / salade waldorf / endives Couscous ou aile de raie aux câpres Semoule Fromage Fruits	/

Bleu : Calcium Rouge : Protéines

Vert : Vitamines

Marron : Féculents

La Gestionnaire,

J. COURAL

Le Principal,

Nicolas Olivier MOREAU



MENU

SEMAINE du 30 JANVIER 2023 au 03 FEVRIER 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 30	/	Salade/ carottes râpées / céleri rémoulade Paella ou calamars à la tomate Riz Fromage Entremets vanille / chocolat	Maïs / thon Hoki pané Choux fleurs béchamel Fromage fruits
MARDI 31	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Charcuterie / salade Escalope de dinde ou poisson dieppoise Haricots verts Yaourt Compote	Mache Steak haché Frites Flanby Fruits
MERCREDI 01	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade de semoule aux betteraves rouges Pâté de pommes de terre Poelee de légumes Fromage Fruits	Croissant Dubarry Raviolis Fromage Fruits
JEUDI 02	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade alaska / chou blanc chou rouge Paupiette de veau ou bœuf bourguignon Petits pois à la française Fromage Crêpes ou fruits	Salade du pêcheur Cordon bleu Epinards Fromage Crème brûlée
VENDREDI 03	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Trio de choux/ champignon aux fines herbes / poireaux vinaigrette Emincé de porc au curry / rôti d'agneau Tortis Petits suisses Fruits	/

Bleu : Calcium

Rouge : Protéines

Vert : Vitamines

Marron : Féculents

La Gestionnaire,

J. COURAL

Le Principal,

Nicolas Oliver Moreau

