



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

19/01

Taboulé
Salade pommes de terre
Œufs durs à la parisienne
Salade de haricots verts aux noix

Pâtes sauce poulet et champignons
Raviole ricotta épinard Sauce crème
Poêlée de légumes

Fromage frais
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
Tomme blanche



Fruit de saison
Biscuits fourré chocolat

MARDI

20/01

Soupe de carottes
Salade de chou-fleur vinaigrette
Pomelos au sucre
Salade de pâtes au basilic

Quiche façon tartiflette
Saumonette sauce citron
Haricots verts sautés
Salade

Camembert
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Fromage frais



Mousse chocolat blanc
Fruit de saison
Compote de pommes bananes



JEUDI

22/01

Batavia aux croûtons
Salade harmonie
Salade riz au thon
Batonnets de surimi

Cordon bleu de volaille
Merlu huile curcuma paprika
Frites
Haricots verts à l'ail et au persil



Edam
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Fromage frais



Tarte flan pâtissier
Fruit de saison



VENDREDI

23/01

Laitue iceberg aux noix
Céleri rémoulade
Carottes râpées vinaigrette
Betteraves vinaigrette

Nuggets de poisson
Tranche de jambonneau
Carottes braisées
Riz blanc



Fromage frais
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Type emmental



Entremets chocolat
Liégeois vanille
Fruit de saison



LÉGENDE



Origine
France



Recette du
chef



De saison



Pêche
responsable



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)

