







Menus du Lundi 08 au vendredi 12 Janvier 2024



LUNDI


Mâche + fromage  



Sauté de veau  


Pommes noisettes  

Liégeois vanille



MARDI



Potage 



Tartiflette  



Compote 


JEUDI

Saucisson  

Spaguetti  

Bolognaise  

Fromage  

Fruit 

VENDREDI

Menu végétarien

Vejouté de légumes  

Pané au fromage  

Carottes à la crème  

Galette des rois  



Fait maison 

Viande Française 

Produit local 

Produit frais 

Légumes 

Volaille Française 

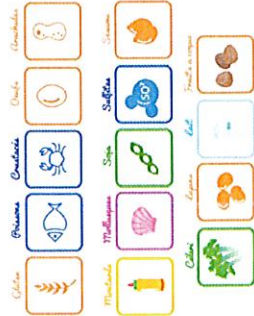
Produit congelé 

Conserve 

Produits Bio 

Féculent 

 Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits & légumes



Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Menus du Lundi 15 au Vendredi 19 Janvier 2024

LUNDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

Menu végétarien

Velouté de légumes

Escalope de dinde

Haricots blancs

Fromage

Fruit

MARDI

Menu végétarien

Salade de lentilles

Gratin de

Pâtes

Pâtisserie

JEUDI

Salade + emmental

Cordon bleu

Petits pois

Compote

VENDREDI

Potage vermicelles

Poêlée

Gourmande

Fromage blanc sucré

Bon Appétit

Menus du Lundi 22 au Vendredi 26 Janvier 2024

LUNDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

Salade pâtes surimi

Sauce

Lentilles

Petits-suisses

MARDI

Potage vermicelles

Filet de poulet

Choux fleur béchamel

Fruits

JEUDI

Menu végétarien

Salade verte et fromage

Pennes aux champignons

Chou chantilly

VENDREDI

Betteraves

Steak

Frites

Yaourt

Fait maison

Viande Française

Produit local

Produit frais

Légumes

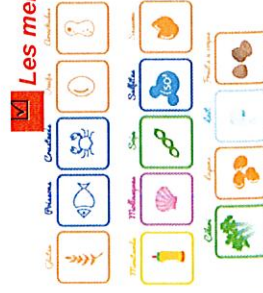
Volaille Française

Produit congelé

Conserves

Produits Bio

Féculent



Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposées par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits & légumes

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances. En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Menus du Lundi 29 Janvier au Vendredi 02 Février 2024



- Entrée
- Plat Principal**
- Légumes/ Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI

Saucisson
Lasagnes
Bolognaise
Compote

MARDI

Potage
Chipos
Ratatouille
Fromage blanc
Straccietella

JEUDI

Menu végétarien
Salade composée
Truffade
Roulé chocolat

VENDREDI

Velouté légumes
Poisson pané
Petits pois
Saint- Nectaire
Fruit



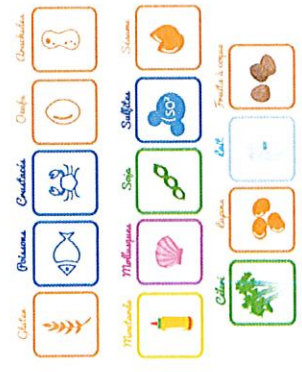
Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposées par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits&légumes

- Fait maison
- Viande Française
- Produit local

- Produit frais
- Légumes
- Volaille Française

- Produit congelé
- Conserve
- Produits Bio

- Féculent



Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Menus du Lundi 05 au Vendredi 09 Février 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

Carottes râpées
Spaghetti
Carbonara
Poire
belle hélène

Potage
Sauce
Flageolets
Yaourts fruits

Menu végétarien
Salade PDT
Coucou de
Légumes
Gâteau

Velouté légumes
Poisson
Riz
Fromage
Compote



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

Velouté de Légumes
Escalope dinde
Petits-pois/carottes
Yaourt

Menu végétarien
Salade composée
Tortilla de
Pommes-de-terre
Marbré chocolat

Salade Verte et dés de Fromage
Beignets calamars riz/ratatouille
Fruit

Saucisson ail
Boulettes
Haricots verts
Fromage blanc

Fait maison
Viande Française
Produit local

Produit frais
Légumes
Volaille Française

Produit congelé
Conserves
Produits Bio

Féculent

Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposées par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits & légumes



Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

