













lundi 1 janvier 2024	mardi 2 janvier 2024	mercredi 3 janvier 2024	jeudi 4 janvier 2024	vendredi 5 janvier 2024
	Macédoine mayonnaise Gratin de raviolis aux légumes  Emmental râpé Orange 	Oeufs durs mayonnaise Sauté de porc au curry  Riz pilaf bio  Petits-suisseaux aux fruits Pomme 	Semoule en salade bio  Poulet rôti  Petit pois  Kiri Compote pomme banane	Céleri rémoulade Steack haché de veau sauce aux poivres Purée Mousse au Chocolat Noir Kiwi 
lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Betteraves vinaigrette  Escalope de dinde viennoise  Haricots verts en persillade  mini babybel  Galette des rois	Coleslaw Sauté de porc à la tomate  Macaroni  yaourt aux fruits  Clémentine	Ebly en salade  Colin sauce moutarde  Purée de carottes  Camembert  Compote de pomme 	Salade verte  Lasagne ricotta épinard chèvre  crème chocolat  Pomme 	Fusilli en salade  Sauté de veau stroganoff  Julienne de légumes  Gouda  Poire 
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Oeufs durs mayonnaise spaghetti sauce amatriciana  Emmental râpé  Banane 	Salade de riz  Filet de colin meunière  Haricots beurre persillés Yaourt sucré  Orange 	Duo carottes et céleri  Sauté de dinde au paprika  Semoule aux épices  Carré frais  Cocktail de fruits au sirop	Velouté de légumes  Omelette  Poêlée de légumes grillés au pesto petit suisse aux fruits  Tarte normande aux pommes	Salade de chou blanc et maïs  Pot-au-feu  Pommes vapeur  Cantal  Kiwi 
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Semoule en salade  Crispid'or à l'emmental  Brocolis persillé  crème dessert vanille  Compote pomme fraise	Macédoine aux thon  Jambon blanc  Coquillettes au beurre  Saint Nectaire  Pomme 	Coquillettes en salade  Goulsch de boeuf  Purée de légumes  yaourt brassé aux fruits  Poire 	Pâté de campagne  Poisson à l'oseille  Riz jaune  vache qui rit  Clémentine	Salade d'endives  Saucisse de volaille  Chou-fleur au gratin  Fromage blanc nature Beignet aux pommes
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Carottes râpées  Blanquette de veau  Pomme de terre au four  mini babybel  Banane 	boullgour en salade  Porc sauté à l'éstragon  Carottes ail et persil  Yaourt sucré  Compote de pomme poire 	Chou blanc émincé aux noix et raisins  Sauté d'agneau Penne  Emmental  Kiwi 	Potage aux potimarrons  Poulet rôti miel paprika  Petit pois carottes  Yaourt aromatisé Tarte au citron	Salade verte et féta  Curry de haricots rouges  Riz pilaf bio  Edam  Pomelos

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

	plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture biologique		Viande de porc français		Viande bovine française		Volaille française		viande d'agneau français		peche durable msc		végétarien		Appellation d'origine protégée
	fruit ou légume cuit		viande, poisson, œuf		produit laitier		fruit ou légume cru		féculent						

