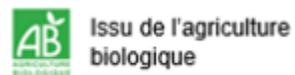


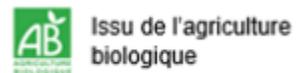
Menus de la Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Salade verte	Taboulé		Cèleri rémoulade	Pâté croûte-cornichon <i>Achard de légumes</i>
Risotto de blé sauce fèves pesto et cantal râpé	Roti de porc au jus (origine France) <i>Crispi fromager</i> Purée de carottes		Tarte au fromage Gratin de blettes	Spaghettis Bolognaise au thon
Yaourt arôme	Emmental 		Camembert 	Yaourt nature 
Fruit 	Crème dessert vanille		Fruit	Cake au chocolat



Menus de la Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Carottes râpées	Œufs durs mayonnaise 		Piémontaise de volaille	Salade verte
Escalope de porc au jus	Gnocchis légumes cheddar mozzarella		Omelette	Duo colin et saumon sauce citron
<i>Stick mozzarella</i>			Carottes à la crème 	Purée de pomme de terre
Haricots beurre	Bleu doux		Yaourt arôme	Fromage blanc
Brie 	Fruit		Flan pâtissier	Fruit 
Crème dessert chocolat				



Menus de la Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

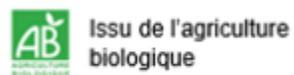


Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles 	Salade de pâtes			Potage de légumes
Pané fromager	Poisson pané		Betteraves	Aiguillettes de poulet au jus (origine France) <i>Pavé de merlu</i>
Brocolis	Fondue de poireaux		Choux fleurs 	Gratin pomme de terre
Buche mélange	Suisse fruits		Edam	Yaourt fruits mixés
Danette liégeoise vanille	Fruit 		Tarte pommes	Fruit 



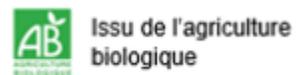
Noa et Papille



Tout commence au quotidien

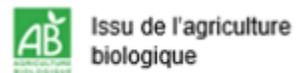
Menus de la Semaine du 3 au 7 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Salade d'endives		Salade verte	Boulgour aux légumes 
Fricassée de porc (origine France) <i>Crispi fromager</i>	Viande cassoulet (origine France) <i>Poisson meunière</i>		Pavé de merlu sauce citron	Oeufs gratinés
Haricots verts	Haricots blancs à la tomate		Pommes dauphines	aux épinards
Tomme noire	Tomme blanche 		Yaourt nature 	Carré Frais 
Fruit 	Compote pomme ananas		Fruit	Crêpe de la chandeleur



Menus de la Semaine du 10 au 14 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts en salade </p> <p>Colin sauce basilic</p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>Bleu tendre</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de porc au jus (origine France)</p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p>Gratin de choux fleurs </p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert vanille</p>		<p></p> <p>Betteraves</p> <p>Crêpe jambon fromage</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Poêlée de légumes champêtre</p> <p>Tomme blanche </p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Poulet façon aiguillettes basquaise (origine France)</p> <p><i>Merlu basquaise</i></p> <p>Riz</p> <p>Yaourt brassé myrtilles </p> <p>Fruit</p>



Menus de la Semaine du 17 au 21 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Salade verte	Taboulé		Cèleri rémoulade	Chou chinois en salade
Risotto de blé sauce fèves pesto et cantal râpé	Saucisse de Strasbourg (origine France) <i>Poisson meunière</i>		Porc sauté (origine France) <i>Tarte au fromage</i>	Spaghettis Bolognaise au thon
Yaourt arôme	Purée de potiron		Gratin de blettes	Yaourt nature 
Fruit 	Emmental  Flan nappé caramel		Camembert  Fruit	Cake au chocolat

