



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 20 AU 24/01/25

LUN.

MÂCHE ET BETTERAVES VINAIGRETTE / RADIS/ ENDIVES
HOKI SAUCE ÉPICES DOUCES
RIZ
PLAT VÉGÉTARIEN: RIZ DAHL DE LENTILLES CORAIL ET AMANDES
COMPOTE

MAR.

SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE
CHOU DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE
PLAT VÉGÉTARIEN: GALETTE DE BOULGOUR
HARICOTS ROUGES À LA MEXICAINE
FROMAGE BLANC AROMATISÉ AUX FRUITS
KIWI*/ORANGE*/ SALADE DE FRUITS*

MER

CÉLERI RÉMOULADE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MIEL
PLAT VÉGÉTARIEN: STEAK DE SOJA TOMATE
MÉLANGE 5 CÉRÉALES
CRÈME DESSERT VANILLE

JEU.

SOUPE ET FROMAGE
RÔTI DE VEAU SAUCE CHASSEUR
PETITS POIS MIJOTÉS*
PLAT VÉGÉTARIEN: GALETTE AUX PETITS LÉGUMES
BANANE*/ANANAS*/ SALADE DE FRUITS*

VEN.

OMELETTE
HARICOTS VERTS ET MACARONI
CANTAL*
GÂTEAU HARICOTS BLANCS ET MYRTILLE

DU 27 AU 31/01/25

SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES

PATATE DOUCE
PLAT VÉGÉTARIEN: QUICHE AUX POIREAUX
PETIT FROMAGE FRAIS AROMATISÉ AUX FRUITS
POMME*/BANANE*

CAROTTES RÂPÉES/ POMELOS ET SUCRE/ ENDIVES
CROZIFLETTE
PLAT VÉGÉTARIEN: CROZIFLETTE VÉGÉTARIENNE
DESSERT LACTÉ GÉLIFIÉ CHOCOLAT

ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE ORIENTALE

SEMOULE
PLAT VÉGÉTARIEN: BOULETTE DE SARRASIN
SAUCE ORIENTALE
YAOURT NATURE ET SUCRE

KIWI

TORSADES SAUCE BOLOGNAISE DE BŒUF

PLAT VÉGÉTARIEN: TORSADES SAUCES LENTILLES
VERTES TOMATE FAÇON BOLOGNAISE ET GRAINES DE
COURGE
ST MORÈT
BANANE*/ANANAS*

SOUPE

RÔTI DE PORC AU JUS
BROCOLI, CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE ET
EMMENTAL
PLAT VÉGÉTARIEN: OEUF DUR BÉCHAMEL
COMPOTE DE POMME

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)

