



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 20 AU 24/01/25



DU 27 AU 31/01/25

LUN.

MÂCHE ET BETTERAVES VINAIGRETTE  
HOKI SAUCE ÉPICES DOUCES  
RIZ   
COMPOTE 


SAUTÉ DE VEAU  AUX OLIVES  
PATATE DOUCE   
PETIT FROMAGE FRAIS AROMATISÉ AUX FRUITS   
POMME\* 

MAR.

SAUTÉ DE PORC  SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE  
CHOU DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE  
FROMAGE BLANC AROMATISÉ AUX FRUITS  
KIWI\* 

CAROTTES RÂPÉES  
CROZIFLETTE   
DESSERT LACTÉ GÉLIFIÉ CHOCOLAT

MENU VÉGÉTARIEN


CÉLERI RÉMOULADE  
STEAK DE SOJA TOMATE  
MÉLANGE 5 CÉRÉALES  
CRÈME DESSERT VANILLE 

ÉMINCÉ DE DINDE   SAUCE ORIENTALE  
SEMOULE   
YAOURT NATURE ET SUCRE  
KIWI 

MER



SOUPE ET FROMAGE  
RÔTI DE VEAU  SAUCE CHASSEUR  
PETITS POIS MIJOTÉS\*   
BANANE\* 

MENU VÉGÉTARIEN

TORSADES SAUCE LENTILLES VERTES TOMATE FAÇON BOLOGNAISE ET GRAINES DE COURGE  
ST MORËT  
BANANE\* 

JEU.

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

SOUPE  
RÔTI DE PORC  AU JUS  
BROCOLI, CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE ET EMMENTAL   
COMPOTE DE POMME

VEN.

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

