



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Omelette </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p></p>	 <p>GALETTE DES ROIS</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Petits pois</p> <p>Gélatifié vanille</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accras de poisson	Sauté de poulet vallée d'Auge	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Crêpe au fromage
Rissolette de veau	Penne	Gratin dauphinois	Tartare nature	Nuggets de poisson
Gratin de ratatouille	Emmental	Yaourt sucré	Fruit de saison	Haricots verts persillés
Compote de pommes	Fruit de saison	Far breton aux pommes		Quatre-quarts

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisses de Strasbourg*	Terrine de légumes sauce cocktail	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	
Coquillettes	Dés de colin aux graines de céréale 	Chipolatas* 	Colombo de veau (PC) 	Lasagnes végétarienne (PC)
Fromage blanc sucré	Epinards à la crème	Petits pois carottes		Buchette
Crème dessert vanille	Fruit de saison 	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 	Fruit de saison 	Compote de pommes fraises 
S/P : Rôti de dindonneau		S/P : Saucisse de volaille		

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc :

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc