



Lundi 5

Endives aux
pommes

Paupiettes de veau
(UE)

Petits pois carottes

Yaourt BIO vanille

Mardi 6

Macédoine
vinaigrette

La Croziflette de
Tanguy

Salade verte

Compote



Mercredi 7

Toast tomate et
chèvre

Sauté de porc

Haricot blanc à la
tomate

Fruit

Jeudi 8



Carottes râpées au
citron

Chili sin carne

Riz

Crème dessert
chocolat

Vendredi 9

Potage parmentier

Poisson du jour

Quinoa

Fromage

Galette des rois



Lundi 12

Céleri rémoulade

Mijoté de porc à la
moutarde

Pâtes

Yaourt

Mardi 13



Crêpe au fromage

Curry de potimarron

Riz basmati

Fruit

Mercredi 14

Haricots rouges,
ananas, maïs

Filet de dinde

Haricots verts à l'ail

Fromage

Compote

Jeudi 15

Taboulé

Poisson meunière

Brocolis

Yaourt BIO

Vendredi 16

Betteraves
vinaigrette à
l'ancienne

Le Parmentier de
canard de Roselyne

Salade verte

Fromage blanc et
fruits exotiques



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Janvier

Lundi 19



Feuilleté au fromage

Nuggets de blé

Haricots verts

Cocktail de fruits au sirop

Mardi 20

Soupe alphabet

Bœuf braisé au paprika

Carottes persillés

Fromage

Fruit

Mercredi 21

Pomelos

Le Gratin de pâte au bœuf façon raclette de Julie

Salade verte

Yaourt



Jeudi 22

Céleri au curry

Filet de poisson, beurre blanc

Quinoa aux petits légumes

Crème dessert à la vanille

Vendredi 23

Macédoine à la mimolette

Chipolatas

Frites

Fruit

Lundi 26

Sardines à l'huile

Normandin de veau

Jardinière de légumes

Fromage

Compote

Mardi 27



Velouté à la vache qui rit

Tajine de légumes aux pois chiches

Semoule

Fruit



Nouvel An Chinois

Jeudi 29

Coleslaw

Noix de joue de porc au cidre (UE)

Pommes de terre rôties

Entremet chocolat



Repas des parents

Vendredi 30

Salade verte, croûtons et lardons

Dos de lieu noir

Duo de haricots

Gâteau d'anniversaire du mois !!!



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Lundi 2

Toast chèvre et miel

Poisson du jour

Riz aux petits légumes

Fruit

Mardi 3

Salade de chou au sésame

Spaghettis bolognaise

Glace

Mercredi 4

Pommes de terre, jambon

Haut de cuisse de poulet

Haricots verts à l'ail

Petits suisses

Jeudi 5



Céleri rémoulade

Pané gourmand tomate mozzarella

Petit pois carottes

Fruit

Vendredi 6

Carottes râpées

Galette saucisse

Salade verte

Crêpes au sucre

Lundi 9

Terrine de foie

Sauté de dinde aux carottes

Boulgour

Yaourt

Mardi 10

Carottes râpées à la ciboulette

Paupiettes de veau

Lentilles

Entremet chocolat

Mercredi 11

Lasagnes

Salade verte

Fromage

Compote

Jeudi 12

Betteraves vinaigrette aux herbes

Rougail saucisses

Riz

Flan nappé caramel

Vendredi 13

Salade Exotique (ananas, carottes, crevettes et maïs)

Gratin de pâtes aux champignons

Salade verte

Gâteau d'anniversaire du mois !!!



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Vacances
FEVRIER

Lundi 16

Carottes râpées à la ciboulette

Sauté de poulet
Riz

Fromage
Compote

Mardi 17

Haricots verts à la mimolette

Steak haché
Frites

Fromage blanc aux fruits

Mercredi 18

Pique-nique

Jeudi 19

Salade d'endives au cervelas

Filet de poisson
Quinoa aux petits légumes

Mousse au chocolat

Vendredi 20

Velouté de potimarron

Pizza 3 Fromages

Fruit

Lundi 23

Toast chèvre miel

Paupiette de veau
Purée de pommes de terre et brocolis

Pomme

Mardi 24

Œufs dur mayonnaise

Poulet coco
Haricots verts

Yaourt

Mercredi 25

Pique-nique

Jeudi 26

Salade asiatique

Tagliatelles carbonara
Parmesan

Compote

Vendredi 27

Betteraves rouges

Filet de poisson
Quinoa

Glace



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.