



MENU DE LA SEMAINE DU 15 AU 19 JANVIER 2024

DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
ENTREES 	Feuilleté fromage Terrine de légumes Salade bar	Potage potimarron Endives au roquefort Salade bar	Champignons à la grecque Salade composée Salade bar	Rillettes de légumes Potage Dubarry Salade bar	Avocat Tarte au fromage Salade bar
PLATS CHAUDS 	Moules BIO Saucisse de Toulouse Courgettes sautées Dos de loup rôti Frites de patate douce	Falafel Colin aux oignons frits Bœuf bourguignon Poêlée de légumes Bio Petits pois jaune blé	Filet de flétan Cuisse de poulet Purée Salsifis	Boulettes Thaï Burger de veau Poisson à la bordelaise Riz basmati Bio Carottes sautées	Sauté de poulet romarin Paupiettes de saumon Haricots plats Pommes vapeur
LAITAGE 	Yaourt nature Fromage	Fromage à la coupe : cantal jeune	Yaourt nature	Brie	Fromage portion Yaourt nature
DESSERTS AU CHOIX 	Flan caramel Fruit	Salade de fruits exotiques Fruit	Crêpe au sucre Fruit	Tarte chocolat Fruit	Abricots aux amandes Fruit

DINER

ENTREES 	Salade composée	Salade bar	Crudités	Salade composée	
PLATS CHAUDS 	Nuggets de poulet Nuggets de poisson Poêlée de légumes	Rougail de poulet Pommes rissolées Tomates provençales	Crozillettes Haricots beurrés	Navarin d'agneau Boulghour Bio	
LAITAGE/DESSERT 	Fromage Yaourt nature Crème vanille	Fromage Yaourt nature Ile flottante	Fromage Yaourt nature Ananas frais	Fromage Yaourt nature Fondant à l'orange	
FRUIT 	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

Ce menu est prévisionnel et susceptible de changement selon approvisionnement

Menu conseil

La provisoire

Menu végétarien

Le chef de cuisine

La gestionnaire