



MENUS 4 SAISONS | DU 08 JANVIER 2024 AU 11 FÉVRIER 2024

Menu classique - Déjeuner

Du 08 janv. au 14 janv.

Du 15 janv. au 21 janv.

Du 22 janv. au 28 janv.

Du 29 janv. au 04 févr.

Du 05 févr. au 11 févr.

LUNDI

Potage d'ubarry
Ravioli ricotta épinards BIO
Carré frais
Fruit de saison

Salade de pâtes BIO
Pizza au fromage
Salade verte (accompagnement)
Saint nectaire AOP
Fruit de saison

Salade de saison
Assortiment de Charcuterie *
Pommes vapeur
Fromage à raclette
Compote de pommes BIO

Salade de pâtes BIO
Emincé de volaille à la crème
Choux fleurs persillés
Tomme de Lozère
Compote de pommes

MARDI

Carottes râpées BIO
Paupiette de veau au jus
Pommes boulangères
Camembert
Compote pomme framboise

Salade de blé à l'orientale
Poisson meunière
Épinards hachés BIO
Bûchette mélangée
Flan chocolat

Salade de pois chiches marocaine
Sauté de porc au curry*
Carottes persillées du chef
Tomme grise d'Auvergne
Crème à la vanille

Macédoine mayonnaise
Filet de lieu sauce curry
Gratin de panais frais et pommes de terre
Mimolette
Flan chocolat

MERCREDI

Bouillabaisse en salade
Omelette BIO du chef
Petits pois BIO au jus
Lou mirabel
Fruit de saison

Salade coleslaw
Sauté de bœuf bourguignon
Riz pilaf
Chantenaille BIO
Compote pomme banane

Velouté de légumes du chef
Parmentier de courge végétal **
Yaourt nature
Fruit de saison

Jokai Bableves (soupe de haricots blancs)
Goulish Hongroise
Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO
Fruit de saison

JEUDI

Salade de saison
Filet de colin sauce 4 épices
Semoule BIO
Yaourt nature
Galette des Rois

Betteraves en salade
Jambon blanc *
Gratin de navet frais BIO et Pommes de terre béchamel
Fromage blanc sucré
Gâteau au yaourt du chef

Chou blanc BIO en salade
Calamar à la romaine
Pâtes
Fromage les Fripons
Fruit de saison

Carottes râpées BIO au citron
Crêpe au fromage
Épinards hachés à la crème
Yaourt aromatisé
Crêpe au sucre

VENDREDI

Chou chinois en salade
Sauté de Porc au Caramel *
Légumes façon wok
Chantenaille BIO
Rocher au coco

Potage cressy
Nuggets de volaille
Gratin de poireaux et pommes de terre
Camembert
Fruit de saison

Salade de saison
Quenelle sauce aurore
Coquillettes BIO
Emmental
Flan Vanille

Salade de brocolis vinaigrette
Parmentier de poisson du chef
Vache picon
Fruit BIO de saison

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIF

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS

Gratin de patates