## semaine du 08 Janvier 2024 au 12 Janvier 2024

| Lundi 08/01 Epiphanie | Mardi 09/01 | Jeudi 11/01 | Vendredi 12/01 |
|---|---|---|---|
| salade d'endives aux des de fromage<br>Jambon grillé<br>Lentilles vertes<br>Cantal<br>Couronne des Rois | Velouté de légumes<br>Pilon de poulet rôti<br>Pommes noisette au four<br>Camembert portion<br>Crème vanille | Radis et micro beurre<br>Rougail de saucisse<br>Riz nature<br>tomme grise<br>fruit | Pommes de terre charcutière<br>Saumon à la crème de poireaux<br>Carottes rondelles<br>vache qui rit<br>compote de pommes sans sucre ajouté |

## semaine du 15 Janvier 2024 au 19 Janvier 2024

| Lundi 15/01 | Mardi 16/01 | Jeudi 18/01 | Vendredi 19/01 |
|---|---|---|---|
| Friand au fromage<br>Escalope de porc charcutière<br>Salsifis à la crème<br>Emmental<br>Crème brûlée | Salade de carottes<br>Dos de cabillaud sauce hollandaise<br>Macaronis<br>Brie<br>fromage blanc sucré | Brocolis vinairette<br>Omelette nature<br>Pommes de terre sautées<br>Fromage ail et fines herbes<br>Crumble pommes/poires | Maquereau moutarde<br>Sauté de veau marengo(le ferme des coutures)<br>Poêlée de haricots beurre<br>Mimolette<br>Fruits |

## semaine du 22 Janvier 2024 au 26 Janvier 2024

| Lundi 22/01 | Mardi 23/01 | Jeudi 25/01 | Vendredi 26/01 |
|---|---|---|---|
| Saucisson ail<br>Blanc de volaille<br>Gratin de chou fleur paysanne<br>tomme grise<br>Fruit de saison | Salade de chou blanc et maïs<br>Croq végétal<br>Ecrasé de pommes de terre<br>Coulommiers<br>Entremet chocolat | Concombre vinaigrette<br>Chipolatas grillées<br>Flageolets à l'estragon<br>Edam<br>Gateau Basque | Betteraves bio<br>Nuggets de poisson au citron<br>Farfalles au beurre<br>vache qui rit<br>Yaourt bio |

## semaine du 29 Janvier 2024 au 02 Février 2024

| Lundi 29/01 | Mardi 30/01 | Jeudi 01/02 (repas à thème) | Vendredi 02/02 |
|---|---|---|---|
| Laitue mozzarelle et noix<br>Falafel de pois chiche<br>Haricots verts sautés à l'huile d'olive<br>Babybel<br>liégeois vanille | Champignons à la Grecque<br>Sauté de bœuf<br>Purée de carottes<br>Samos<br>Chouquettes au sucre | Samoussa<br>Emincé de volaille ananas<br>Sauté de nouilles chinoise aux légumes<br>Crème aux litchis | Crème Dubarry<br>Brandade de poisson<br>salade verte<br>Tomme blanche<br>Riz au lait |

Haute valeur environnementale
Produits de saison
agriculture raisonnée
Fabrication Maison
Produits Bleu Blanc cœur
produit bio
Appelation d'Origine Contrôlée

Viande de Bœuf française
repas végétarien
Pêche Responsable
Viande de Porc française
Viande Certifiée
Viande de Boeuf de qualité Race à Viande
Label Rouge

appellation géographique protégée