

# 2024 Janvier

Pour des raisons indépendantes de notre volonté,  
des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.



	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
	menu de la rentrée			<b>menu Galette des rois</b>						
Entrée	Betteraves vinaigrette		Salade de lentilles échalotes ciboulette	Salade de pâtes vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette		Salade verte, maïs et thon vinaigrette	Soupe de légumes	Taboulé	Salade d'endives vinaigrette
Plat principal	Brandade de morue	Omelette nature	Escalope de volaille sauce moutarde ou bouchée de soja tomate basilic	Emincé de bœuf aux haricots rouges ou egrainé de pois au curry	Quenelles nature sauce tomate	Légumes couscous et pois chiches	Sauté de bœuf aux oignons ou riz aux amandes	Œuf à la coque	Filet de poisson meunière et citron	Poulet rôti aux épices ou pané épinards emmental
Garniture		Ratatouille et pommes de terre	Duo haricots verts et beurre	Jeunes carottes	Riz		Semoule complète	Petits pois	Frites et dose ketchup	Epinards à la crème
Fromage Laitage	Fromage blanc nature	Emmental	Camembert ou carré de l'Est	Petit suisse nature	Fromage frais à tartiner	Tome noire des Pyrénées <IGP>*	Yaourt aromatisé	Mimolette ou gouda	Coulommiers	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Galette des rois	Purée de pommes	Fruit		Fruit	Fruit	Fruit

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 fév.	Vendredi 2
										<b>menu chandeleur</b>
Entrée	Escalope de porc au jus ou omelette nature	Dhal de lentilles corail	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre et betteraves	Salade verte vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette	Pomelo	Endives vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Soupe de légumes et emmental râpé
Plat principal			Filet de poisson sauce aux herbes	Emincé de bœuf aux haricots rouge	Gnocchis à l'émulsion de poireaux	Sauté de bœuf façon carbonade	Omelette nature	Egrainé de soja façon bolognaise	Filet de poisson sauce estragon	Crêpe au froment fromage béchamel
Garniture	Haricots blancs à la tomate	Pommes vapeur	Riz doré	Duo de brocoli et chou fleur	Carottes	Jeunes carottes	Haricots verts flageolets	Pâtes semi complètes	Petits pois	Salade verte vinaigrette
Fromage Laitage	Petit suisse nature	Emmental	Edam ou mimolette	Fromage fondu	Camembert	Cantal	Fromage blanc nature	Petit suisse aromatisé	Brie ou carré de l'Est	Crêpe au chocolat
Dessert	Fruit	Fruit	Crème dessert vanille ou crème dessert caramel	Fruit	Purée de pomme banane	Fruit		Fruit	Banane	



◀ Suivez nous sur Instagram, pour voir les plats de vos enfants en scannant la QR code.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes :

1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier  
et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant  
l'équilibre alimentaire recommandé.

La composition complète des menus (ingrédients et allergènes) est disponible en scannant ce QR code ▶

