



MENUS JANVIER FEVRIER 2023

Semaine du 2 au 6 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées BIO vinaigrette	Gratin de chou-fleur au jambon	Parmentier de lentilles	Betteraves vinaigrette
	Lasagnes Bolognaises BIO	Petit fruité BIO	Petit moulé nature	Poisson Pané
	Yaourt aromatisé Vanille BIO	Galette des Rois à la Frangipane	Galette des Rois à la Frangipane	Haricots verts BIO
				Coupelle Pomme

Semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Couscous aux pois chiches	Potage à la tomate	Crudités BIO	Waterzöi de poisson
Coquillettes au jambon	Edam à la coupe	Tartiflette	Poulet Rôti	Trio de légumes BIO 50%
Coupelle pomme fraise	Fruit BIO	Purée de pommes BIO	Pommes vapeur 50% Carottes 50%	Riz
			Fruit	Petit suisse aromatisé
				Tranche de quatre-quart

Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes à l'agneau sauce barbecue	Betterave BIO vinaigrette	Emincé de poulet aux poireaux	Flan d'épinards au fromage	Potage aux légumes
Riz 50% Mélange de légumes oriental 50%	Hachis Parmentier BIO	Blé	Pommes rissolées	Colin meunière
Camembert	Yaourt nature BIO de la Laiterie Brin d'Herbe	Camembert	Petit moulé nature	Chou-fleur BIO béchamel
Fruit		Ile flottante	Gélifié vanille	Coupelle pomme

Semaine du 23 janvier au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Beignets de légumes	Menu Péruvien	Salade verte	Chou rouge vinaigrette	Brandade de poisson
Curry de lentilles corail	Ocopa (salade de pommes de terre, sauce fromage blanc épicé)	Gratin de chou-fleur et brocolis façon raclette	Rôti de porc sauce provençale	Neufchâtel AOP au lait cru
Edam à la coupe	Aji de gallina (émincé de poulet à la crème de poivron)		Haricots verts BIO	
Purée de pommes BIO	Riz BIO	Yaourt sucré BIO	Mousse au chocolat	Gâteau au yaourt
	Churros fourré cacao			

Semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave BIO vinaigrette Torti aux légumes provençaux Flan nappé caramel	Paupiette de veau sauce tomate Riz Camembert Fruit	Saucisses fumées Purée Crêpe Bretonne BIO Pâte à tartiner	Chandeleur Crudités BIO vinaigrette Crêpe au fromage BIO Chou-fleur BIO béchamel 70% Pommes vapeur 30% Crêpe Bretonne BIO	Potage aux légumes Colin meunière Fondue de poireaux Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy

Semaine du 6 au 10 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots rouges façon fajitas Riz BIO Fondu Président Fruit	Chou blanc sauce fromage blanc Hachis parmentier Purée de pommes BIO	Rôti de porc au miel Coquillettes Petit fruité BIO Fruit	Marrakech Carottes râpées aux raisins Tajine de boulettes à l'agneau Semoule 50% Mélange de légumes oriental 50% Moelleux maison aux amandes	Nems Salade verte Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aromatisé