



MENUS JANVIER FEVRIER 2023

Semaine du 2 au 6 janvier 2023

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

Semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Coquillettes au jambon Coupelle pomme fraise	Couscous aux pois chiches Edam à la coupe Fruit BIO	Potage à la tomate Tartiflette Purée de pommes BIO	Crudités BIO Poulet Rôti Pommes vapeur 50% Carottes 50% Fruit	Waterzoï de poisson Trio de légumes BIO 50% Riz 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 Riz 50% Mélange de légumes oriental 50% Camembert Fruit	Betterave BIO vinaigrette Hachis Parmentier BIO Yaourt nature BIO de la Laiterie Brin d'Herbe	Emincé de poulet aux poireaux Blé Camembert Ille flottante	Flan d'épinards au fromage Pommes rissolées Petit moulé nature Gélifié vanille	Potage aux légumes Colin meunière Chou-fleur BIO béchamel Coupelle pomme

Semaine du 23 janvier au 27 janvier 2023

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

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 Sémoule 50% Mélange de légumes oriental 50% Moelleux maison aux amandes	Nems Salade verte Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aromatisé