


Lundi 08 Janvier

Entrée

COQUILLETES BIO AU
PISTOU 

Plat

STEAK HACHE CHAR VF
AUX OIGNONS ET
MOZZARELLA 

Garniture

CAROTTES VICHY

Fromages

BRIE

Desserts

MOUSSE CHOCOLAT AU
LAIT

Mardi 09 Janvier

Entrée

MACEDOINE
VINAIGRETTE

Plat

SAUTE DE VOLAILLE VF
SAUCE SUPREME 

Garniture

POMME PUREE

Fromages

MIMOLETTE

Desserts


FRUIT BIO 

Mercredi 10 Janvier

Entrée

RADIS NOIR ET
CAROTTES RAPEES

Plat

FILET DE HOKI PDU
SAUCE CREME 

Garniture

CHOU FLEUR BIO A LA

BECHAMEL 

Fromages

FROMAGE FRAIS
FRAIDOU

Desserts

GALETTE DES ROIS AUX
POMMES

Jeudi 11 Janvier

Entrée

CHIFFONADES DE
SALADES VERTES

Plat

COLIN D ALASKA PDU
SAUCE CITRON 

Garniture

EPINARD HACHE BIO A LA

BECHAMEL 

Fromages

PETIT SUISSE

Desserts

FRUIT
GALETTE DES ROIS AUX
POMMES

Vendredi 12 Janvier

Entrée

POTAGE POIREAUX
EPICES

Plat

JAMBON BLANC FROID
KETCHUP

Garniture

POMME PUREE

Fromages

SAINT PAULIN

Desserts

FRUIT BIO 

Lundi 15 Janvier

Entrée

BETTERAVES ET MAIS

Plat

BOULETTE DE MOUTON A L ORIENTALE

Garniture

SEMOULE

Fromages

TOMME DE VEZOUZE BIO

LCL  

Desserts

FRUIT

Mardi 16 Janvier

Entrée

SALADE DE RIZ

Plat

FILET DE MERLU PDU
SAUCE CREOLE 

Garniture

HARICOTS BEURRE
PERSILLEES

Fromages

COULOMMIERS

Desserts

YAOURT BIO LCL A LA
CLEMENTINE  

Mercredi 17 Janvier

Entrée

CHIFFONADES DE
SALADES VERTES

Plat

SAUTE DE VOLAILLE VF
SAUCE SUPREME 

Garniture

POMME PUREE

Fromages

FROMAGE FRAIS 1/2 SEL

Desserts

PUREE DE POMME BIO


Jeudi 18 Janvier

Entrée

TARTE AUX POIREAUX

Plat

ROTI DE DINDE VF
SAUCE MIEL ET POIVRONS


Garniture

COQUILLETES

Fromages

YAOURT NATURE BIO LCL

ET SUCRE EQUI   

Desserts

FRUIT
FRUIT

Vendredi 19 Janvier

Entrée

COLESLAW ROUGE

Plat

BOEUF LCL
BOURGUIGNON 


Garniture

BROCOLIS BIO 

Fromages

PETIT MOULE

Desserts

CLAFOUTIS ANANAS ET
COCO DU CHEF 

Lundi 22 Janvier

Entrée

SALADE DE RIZ

Plat

SAUTE DE PORC VF
FACON ARRABIATA

Garniture

TOURANGELE

Fromages

PYRENEES

Desserts

FRUIT

Mardi 23 Janvier

Entrée

SALADE VERTE BIO

CREMEUSE 

Plat



HACHIS PARMENTIER BIO



Fromages

SAINT-PAULIN BIO 

Desserts


CREME DESSERT
VANILLE BIO LCL  

Mercredi 24 Janvier

Entrée

SALADE DE CHOU FLEUR
A L INDIENNE

Plat

COLIN D ALASKA PDU
SAUCE BASILIC 

Garniture

COQUILLETES

Fromages

SAINT NECTAIRE AOP 

Desserts

FRUIT

Judi 25 Janvier

Entrée

CHOU BLANC AUX
RAISINS

Plat

FILET DE HOKI PDU A L
ARMORICAINE 

Garniture

CEREALES
GOURMANDES

Fromages

CANTAFRAIS

Desserts

COMPOTE DE POMME ET
SPECULOOS
GATEAU ANNIVERSAIRE
BAVAROIS FRUITS
ROUGES

Vendredi 26 Janvier

Entrée

POTAGE CELERI

Plat

SAUCISSE DE VOLAILLE

Garniture

LENTILLES

Fromages

BRIE

Desserts

FRUIT

Découvrir pour mieux grandir !

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui privilégient les produits frais, locaux et de saison.

Lundi 29 Janvier

Entrée

CREPE AU FROMAGE

Plat

ESTOUFFADE DE BOEUF

LCL 

Garniture

CHOU VERT A LA
POLONAISE KAPUSTA

Fromages

FROMAGE BLANC BIO ET

SUCRE EQUIP  

Desserts

FRUIT

Mardi 30 Janvier

Entrée

CAROTTES RAPEES

Plat

FARFALLES EPINARD ET
CHEVRE

Fromages

BRIE

Desserts

YAOURT BIO LCL A LA

MANGUE  

Mercredi 31 Janvier

Entrée

SALADE VERTE BIO

CREMEUSE 

Plat

STEAK HACHE CHAR VF
SAUCE MOUTARDE 

Garniture

PUREE DU COSTAUD

Fromages

CAMEMBERT DU PERE

ANTOINE LCL 

Desserts

CREPE CHANTILLY

Jeudi 01 Février

Entrée

MACHE ET BETTERAVE
VINAIGRETTE CREMEUSE

Plat

SAUTE DE VOLAILLE VF
AU PAPRIKA 

Garniture

POELEE FORESTIERE

Fromages

COULOMMIERS BIO 

Desserts

CREPE CHANTILLY
FRUIT

Vendredi 02 Février

Entrée

HARICOTS BEURRE EN
SALADE

Plat

COLIN D ALASKA PDU
FACON BOUILLABAISSE 

Garniture

COQUILLETES BIO 

Fromages

PETIT MOULE

Desserts

FRUIT