

Origine des produits :

Produits laitiers :DISFRAIS Produits surgelés :RELAIS D OR Boulangerie :MR JOUENNE

Boucherie :PASCAL HERVIEU/LA FERME DE MONTAMY Épicerie :HUIT A HUIT

MENUS

<i>Semaine / Jour</i>	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
1ère Semaine 08/01/24 12/01/24	Betteraves Riz Poissons Compotes	Concombres Légumes Pot au feu Yaourts	Potage Salades Quiche lorraine Bananes	Carottes Râpées Choux de Bruxelles Purée Patates douces Mousse au chocolat
2ème Semaine 15/01/24 19/01/24	Cervelas Petits poids carottes Cordon bleu Salades de Fruits	Friand fromage Pommes de terre Poissons Petits suisses	Potage Galette de quinoa provençale Ratatouilles Clémentines	Salade de riz Lentilles/carottes Jambon Yaourts
3ème Semaine 22/01/24 26/01/24	Macédoine Légumes Filet de poulet Glaces	Betteraves/Maïs Poêlée Haricots Blanc Chipolatas Crème dessert	Potage Semoule Poissons panés Pommes	Carottes Râpées Salades Gratin de courgettes Gallettes des Rois
4ème Semaine 29/01/24 02/02/24	Rillettes de Porc Flageolets Rôti de Porc Compotes	Tomates Pâtes Blanquette de Veau Bananes	Potage Petits pois Steak Végétal Yaourts	Crêpes Jambon Riz Poissons Petits suisses

Légendes :



AOC :



IGP :



AOP :



Label Rouge :



BIO :
orange



Local :
marron



Fait maison :
violet



Végétarien :
vert



Viande française :
bleu

Quelques changements sont apportés selon les saisons

(potage est remplacé par les crudités, glace par autres produits laitiers).

Ce menu tourne toutes les cinq semaines.

Origine des produits :

Produits laitiers :DISFRAIS Produits surgelés :RELAIS D OR Boulangerie :MR JOUENNE

Boucherie :PASCAL HERVIEU/LA FERME DE MONTAMY Épicerie :HUIT A HUIT

MENUS

<i>Semaine / Jour</i>	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
1ère Semaine 05/02/24 09/02/24	<p>Betteraves/Maïs</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Yaourts</p>	<p>Salades de Pâtes</p> <p>Haricots Verts</p> <p>Sauté de Porc curry</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage</p> <p>Salades</p> <p>Tartiflettes</p> <p>Yaourts</p>	<p>Macédoine</p> <p>Ratatouilles</p> <p>Chili Végétarien</p> <p>Pommes</p>
2ème Semaine 12/02/24 16/02/24	<p>Carottes râpées</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Choux fleur, œufs</p> <p>Yaourts</p>	<p>Concombres</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Compotes</p>	<p>Potage</p> <p>Semoule</p> <p>Poissons</p> <p>Kiwis</p>	<p>MENU CHINOIS</p>
3ème Semaine 19/02/24 23/02/24	<p>Tomates/Thon/Maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Yaourts</p>	<p>Betteraves</p> <p>Frites</p> <p>Saucisses</p> <p>Crème brûlées</p>	<p>Potage</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Poissons</p> <p>Glaces</p>	<p>Tomates</p> <p>Salades</p> <p>Quiche provençale</p> <p>Bananes</p>

Légendes :

AOC :



IGP :



AOP :

Label Rouge :



BIO :
orange



Local :
marron

Fait maison :
violet



Végétarien :
vert



Viande française :
bleu

Quelques changements sont apportés selon les saisons

(potage est remplacé par les crudités, glace par autres produits laitiers).

Ce menu tourne toutes les cinq semaines.