




# « Le chef et son équipe cuisinent pour vous tous les jours »




Nos menus sont élaborés suivant les recommandations nutritionnelles du G-RCN


Lundi 17 janvier

Entrée


Radis au beurre 

Plats

 Sauté de veau façon marengo  
OU

 Torsades bolognaise végétal (plat complet)


Garniture

 Torsades au beurre


Fromage

Fromage frais fouetté


Dessert

 Cocktail de fruits

Goûter


 Orange

Maternelle

 Cake marbré choco-vanille


Mardi 18 janvier



Cœur de laitue et tomate sauce balsamique

 Filet de colin meunière et citron  
OU

Filet de poulet pané


Frites au four

 Yaourt au citron


 Clémentine 


Céréales au chocolat


 Lait

 Banane


Mercredi 19 janvier


 Salade de haricots verts au thon

 Rôti de dinde sauce moutarde et miel  
OU

 Sauté de poulet sauce moutarde et miel

Duo de carottes persillées



 Emmental


 Pot de crème spéculos


 Pain  
 Confiture



Fromage blanc nature

Jeudi 20 janvier

 Salade coleslaw 


 Hachis Parmentier (plat complet)  
OU

 Parmentier végétal (plat complet)


 Yaourt nature 


Eclair au chocolat


 Pain  
 Comté


 Compote de pomme et fruits rouge



Vendredi 21 janvier



Salade de tomate, avocat et maïs 

 Marmite du pêcheur  
OU

 Poisson frais sauce vierge

 Semoule

 Edam 

 Kiwi 

Palmier

 Lait

« Chaque jour notre boulanger nous livre du pain bio »

