

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

Nos menus sont élaborés suivant les recommandations nutritionnelles du GEMRCN

Lundi 3 janvier

Entrée



Tomate
vinaigrette

Plats

Ravioli saumon

OU

Ravioli bœuf

Garniture

..

Fromage



Camembert

Dessert

Compote pomme/poire

Goûter



Pain
Fromage frais fouetté
Clémentine

Maternelle

Mardi 4 janvier

Pâté de campagne



Boulette d'agneau sauce
orientale
OU

Paupiette de veau

Pommes de terre
Rissolées

Fromage de chèvre



Pomme

Moelleux au citron

Lait

Mercredi 5 janvier

Carottes râpées au
cumin et jus d'orange



Rougail de saucisse

OU



Filet de colin huile
d'olive citron



Lentilles



Crème spéculoos du
chef

Galette pur beurre

Pain

Emmental

Compote de pomme Bio

Jeudi 6 janvier

Salade batavia et dés
de bleu



Emince de bœuf LR
bourguignon

OU

Sauté de poulet sauce
moutarde



Riz bio

Mimolette

Galette des rois

Fromage blanc Bio

Barre de chocolat

Pain au lait

Vendredi 7 janvier

Taboulé du chef



Œuf dur florentine
(plat complet)

OU



Poisson frais

Epinard bio béchamel
croûton

Edam

Banane

Cake pépite chocolat
Bio

Lait Bio

Les menus sont applicables sous réserve d'approvisionnement

« Chaque jour notre boulanger nous livre du pain bio »

