



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



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

Lundi 10 janvier

Entrée

Betteraves et
 maïs

Plats

Escalope de dinde au jus
OU
 Saucisse de volaille

Garniture

Petit pois et carottes

Fromage

Gouda

Dessert

Pomme

Goûter

Compote de pomme

Maternelle

Pain
 Barre de chocolat

Mardi 11 janvier

Salade iceberg et croûtons

Macaroni bolognaise (plat végétarien)
OU
 Macaroni bolognaise (plat complet)

Petit suisse nature

Beignet aux pommes

Pain
 Fromage frais fouetté

Jus d'orange

Mercredi 12 janvier

Friand au fromage

Omelette nature
OU
 Sauté d'agneau façon navarin

Gratin de chou-fleur

Edam

Pot de crème mangue et abricot

Moelleux tout chocolat

Yaourt aux fruits

Jeudi 13 janvier

Cœufs durs et mayonnaise

Poisson frais sauce vierge
OU
 Rôti de porc au jus madras

Blé aux petits légumes

Mimolette

Kiwi

Pain
 Micro beurre

Confiture
 Lait

Vendredi 14 janvier

Concombre et vinaigrette

Paella au poisson
OU
 Paella au poulet

Riz paella

Fromage fondu à tartiner

Banane

Madelon nature

Flan au caramel

« Chaque jour notre boulanger nous livre du pain bio »

