



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



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

Lundi 24 janvier

Entrée

Salade de tomate vinaigrette


Plats

Filet de poulet pané
OU
Saucisse de Toulouse au jus

Garniture

Pommes de terre à l'ail


Fromage

 Saint Nectaire


Dessert

Abricots au sirop


Goûter


 Petit suisse aux fruits


Maternelle

 Banane


Mardi 25 janvier

 Carottes râpées au cumin et au jus d'orange


 Boulettes d'agneau sauce tomate
OU

 Boulettes de bœuf sauce tomate

Poêlée texane

 Fromage blanc nature



Madelon nature

 Cake tout chocolat

 Lait


Mercredi 26 janvier


Salade de batavia et dés d'emmental

 Cuisse de poulet au jus
OU
 Rôti de veau au jus

Flageolets à la tomate

Coulommiers

 Crème à la vanille

 Petit suisse nature


Moelleux nature


Jeudi 27 janvier


Pizza au fromage

Merguez, bœuf et mouton au jus
OU
Sauté de bœuf sauce paprika

Duo de carottes persillées

 Cantal

 Compote de pomme poire

 Compote de pomme pêche

Gâteau saveur abricot
Yaourt nature


Vendredi 28 janvier



Céleri rémoulade


Flan aux légumes (plat complet)
OU
Lieu noir et sauce vierge

Purée de carottes et pommes de terre

 Gouda

 Poire

 Pain au lait
 Barre de chocolat

 Jus d'orange

« Chaque jour notre boulanger nous livre du pain bio »

