Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

Au menu aujourd'hui !

Menu conseillé

Y. POIRIER-MOULARD
Le Principal

Mme BOURGEAIS
La Gestionnaire

LUNDI

Céleri rémoulade ou Toast chorizo emmental ou Avocat vinaigrette
Poulet basquaise ou Filet de hoki
Pommes vapeur ou Choux de Bruxelles ou Endives braisées au jus d'oranges
Salade verte bio nature*
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre*
Kiwi chantilly ou Donut ou Riz au lait ou Corbeille de fruits de saison

MARDI

Rillettes de porc cornichons ou Carottes râpées ou Velouté Dubarry
Emincé de boeuf ou Poisson du marché
Epinards à la crème ou Riz pilaf de Camargue ou Carottes rondelles
Salade verte bio nature*
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre*
Cheesecake spéculoos ou Smoothie lait coco fruits ou Banane ou Corbeille de fruits de saison

MERCREDI

Carottes râpées
Poisson du marché
Salsifis sautés à l'ail
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre*
Petits suisses aux fruits

JEUDI

Salade de quinoa au thon ou Salade d'endive pomme roquefort ou Rosette cornichon
Saucisse grillée ou Poisson du marché
Julienne de légumes ou Gratin de chou-fleur ou Pâtes farfalles
Salade verte bio nature*
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre*
Ananas ou Far breton ou Petits suisses aux fruits

VENDREDI

Salade coleslaw ou Gratin de gnocchi épinard ou Macédoine de légumes mayonnaise
Omelette forestière ou Rôti de dinde
Potatoes ou Purée de céleri
Salade verte bio nature*
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre *
Crème dessert bio* ou Yaourt brassé myrtille

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons. Merci de votre compréhension.

****Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles***