

	08 au 12/01/2024	15 au 19 janvier 2024	22 au 26 janvier 2024
Lundi	<p>Chou blanc Bio à la vinaigrette Raviolis chèvre sauce basilic Yaourt nature sucré</p>	<p>Fricassée de dinde SV : tarte aux fromages Haricots verts BIO à l'ail Fromage blanc Gâteau de patate douce</p>	<p>Cubes de poisson blanc sauce persane Coquillettes BIO Coulommiers Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Salade de riz BIO niçois Merlu sauce citron Brocolis en gratin Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives à la vinaigrette Steak haché de bœuf sauce brune SV : Bolognaise de légumes Torti BIO Lacté saveur vanille</p>	<p>Œuf dur à la florentine Epinards BIO Petit fromage frais Tarte aux pommes</p>
Jeudi	<p>Bœuf braisé SV : boulettes de soja sauce paprika Carottes BIO persillées Petit fromage frais Galette des rois</p>	<p>Salade coleslaw Hot dog stick de mozzarella sauce barbecue Pommes de terre quartier avec peau et ketchup Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO sauce piémontaise Emincé de cuisson de dinde sauce suprême SV: Quenelles sauce forestière Jardinière de légumes Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Jambon blanc SV : omelette nature Pommes de terre noisette Tomme des Pyrénées Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes Colin d'Alaska pané Purée de potiron Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette Sauté de bœuf sauce catalane SV : Couscous végétarien Semoule Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion</p>

	29 janvier au 02 février 2024	05 au 09 février 2024	12 au 16 février 2024
Lundi	<p>Wings de poulets  <b>SV : hachis parmentier de légumes végétarien</b>  Purée de légumes  <b>Fromage blanc BIO</b>  Tarte au flan</p>	<p>Bolognaise de boeuf  <b>SV : Bolognaise de légumes</b>  <b>Penne BIO</b>  Saint Paulin  Fruit de saison</p>	<p>Salade soissonnaise  Cubes de poisson blanc sauce aurore  Chou-fleur persillé  <b>Fruit de saison BIO</b></p>
Mardi	<p>Sauté de porc sauce arrabiata  <b>SV : Confit de légumes et haricots rouges</b>  Pommes de terre rissolées  <b>Brie BIO</b>  Fruit de saison</p>	<p>Aiguillettes de poulet sauce aigre douce  <b>SV : Boulettes de soja sauce aigre douce</b>  <b>Petits pois BIO</b>  Yaourt nature  Riz au lait</p>	<p>Tajine de légumes  <b>Semoule BIO</b>  Fromage fondu vache picon  Mini beignets naturels sucrés</p>
Jeudi	<p><b>Salade verte Bio à la vinaigrette</b>  Dahl de lentilles  Riz  Yaourt nature sucré</p>	<p>Colin d'Alaska sauce ciboulette  Haricots beurre persillés  Fromage frais Petit Cotentin  Eclaire saveur chocolat</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette  Tartiflette  <b>SV : Gratin de pommes de terre et emmental</b>  <b>Yaourt BIO aromatisé à la myrtille</b></p>
Vendredi	<p>Fileté de colin d'Alaska meunière  <b>Carottes BIO</b>  Fromage frais tartare ail et fines herbes  Crêpe de la chandeleur</p>	<p><b>Taboulé BIO d'hiver</b>  <b>Omelette nature</b>  Epinards à la béchamel  <b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Salade coleslaw BIO</b>  Sauté de bœuf au jus  <b>SV : Potimenter végétarien</b>  Gratin de potiron  Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>