

# MENU

semaine du  
1 au 5  
janvier  
2024

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du  
8 au 12  
janvier  
2024

semaine du  
15 au 19  
janvier  
2024

semaine du  
22 au 26  
janvier  
2024

taboulé de chou-fleur  
ou pamplemousse  
bourguignon de bœuf  
ou sauté d'agneau aux  
poivrons  
carottes persillées  
camembert  
galette des rois ou fruit

friand fromage  
ou croque-monsieur  
brochette de volaille  
ou émincé de poulet aux  
champignons  
p.pois à la française  
kiri  
banane ou fruit

mousse de canard  
ou sardine au beurre  
hachis-parmentier  
ou bouchée à la brandade  
purée  
emmental  
pomme ou fruit

salade verte  
sauté de veau marengo  
flan de p.pois et tomates  
séchées  
st nectaire  
gâteau de riz

endives aux noix  
ou chou blanc vinaigrette  
lasagne bolognaise ou  
spaghettis au saumon  
emmental  
mousse chocolat ou fruit

céleri aux pommes  
ou endives aux noix  
couscous végétal  
semoule complète  
ou poêlée de riz grillés aux pois-  
chiches  
f.blanc  
kiwi ou fruit

potage de légumes  
ou betteraves - maïs  
saucisse de Toulouse  
ou quenelle à la tomate  
conchiglionis  
f.blanc  
ananas ou fruit

taboulé  
escalope de porc grillé  
h.verts persillés  
rondelé  
clémentine

salade de pâtes  
sauté de canard aux  
olives  
h.verts  
chevretine  
salade de fruits

salade indienne  
sauté de porc  
provençal  
courge butternut rôtie  
rondelé  
mandarine

taboulé de chou-fleur  
tajine d'agneau aux  
fruits secs  
crèmeux de polenta au  
parmesan  
ptit louis  
flan caramel

salade express  
curry de chou-fleur aux  
lentilles  
riz basmati  
comté  
cocktail de fruits au sirop

salade mixte  
ou concombre au yaourt  
galette céréales  
ou œufs en gratin  
curry de lentilles corail  
yaourt aromatisé  
kiwi ou fruit

salade verte  
ou carottes rapées  
taureau à l'anchois  
ou rôti de veau  
gratin de brocolis  
cantal  
feuilleté aux pommes  
ou fruit

salade de pâtes  
ou salade des andes au  
quinoa  
falafell aux pois chiches  
ou panisse grillé  
gratin de chou-fleur  
p.suisse  
mandarine ou fruit

carottes rapées  
lasagne épinards-saumon  
p.suisse  
banane

saucisson  
ou œufs mimosas  
filet de lieu sce tartare  
ou filet de hoki sce aux  
pignons  
gratin dauphinois  
p.suisse  
pomme ou fruit

salade mixte  
ou tartare de concombre à la  
menthe  
brasucade de seiches  
ou blanquette de poissons  
spaghettis 1/2 complètes  
tomme blanche  
crème dessert ou fruit

salade nordique  
avocat vinaigrette  
filet de poisson meunière  
filet de poisson mozzarella  
purée de carottes au cumin  
tomme blanche  
fondant haricolas ou fruit

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service