

**Menus du 29/01 au 15/03/2024**

**(20 repas)**

**Du 29 janvier au 02 février 2024**

Date \ Jour	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
Entrée	Salade hollandaise	Carottes râpées	Concombres à la neige	Macédoines de légumes
Plat	Saucisses	Navarin	Saumonette à la tomates	<b>Chili sin carne</b>
Garniture	Lentilles	Garniture légumes	Choux fleurs	Riz
Produit laitier	Saint Paulin	<b>Saint nectaire</b>	Yaourt	Fromage blanc
Dessert	Compote	Crêpes maison	<b>Fruit cru de saison</b>	<b>Fruit cru de saison</b>

**Du 05 février au 09 février 2024**

Date \ Jour	Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Entrée	Quiche	Endives, thon, emmental	Taboulé <b>avec crudités</b>	Betteraves, mais
Plat	Pintade	Rôti de porc	Filet de cabillaud poché	Curry de pois chiche
Garniture	Choux Bruxelles	Coquillettes	Ratatouille	Semoule
Produit laitier	(cf : quiche)	(cf : entrée)	Yaourt bio	Tartare
Dessert	Fruit cru de saison	Gâteau au chocolat	<b>Compote</b>	Fruit cru de saison

**Du 12 février au 16 février 2024**

Date \ Jour	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	Saucisson à l'ail + beurre	Haricots verts	<b>Chou rouge + pomme + vinaigrette</b>	Salade verte, œufs durs
Plat	Poulet	Sauce bolognaise	Paella au poisson	<b>Bœuf bourguignon</b>
Garniture	Petits pois	Spaghetti		Pommes de terre
Produit laitier	Emmental	<b>Entremet</b>	<b>Fromage de chèvres</b>	Yaourt nature
Dessert	Fruit cru de saison	<b>Fruit cru de saison</b>	<b>Crème dessert</b>	<b>Compote</b>

**Du 04 mars au 8 mars 2024**

Date \ Jour	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	Pizza (tomate, jambon, emmental)	Endives, thon, gouda	Carottes râpées	Choux-fleurs mimosa
Plat	Giglette	Rôti de veau	Blanquette de poisson	Tartiflette VG
Garniture	Epinards à la crème	Haricots verts	Riz	Salade verte
Produit laitier	Brie	(cf :entrée)	Fromage blanc	(Fromage à tartiflette)
Dessert	Fruit cru de saison	Flognarde	Fruit cuit	Fruit cru de saison

**Du 11 mars au 15 mars**

Date \ Jour	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée	Salade de Choux (crus)	Betteraves, mais	Crêpes au fromage	Salade hollandaise
Plat	Gigot	Escalope de veau Champignons à la crème	Filet de loup persillé	Lasagne de légumes
Garniture	Flageolet/carottes	Frites maison	Riz	
Produit laitier	Babybel	Yaourt blanc	(cf entrée)	Fromage blanc
Dessert	Compote	Fruit cru de saison	Fruit cru de saison	Mousse au chocolat



THINNES Amandine  
DIETETICIENNE