

Le + un produit **BIO** chaque jour !

MENU

Petite enfance

JANVIER

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 3

Jus de pomelos et orange
Tartiflette à la volaille
gratinée au Reblochon
Petit suisse nature **(BIO)**
Compote de poires

MARDI 4

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage à la tomate
Nuggets de blé
Brocolis persillés
Gouda
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 5

Taboulé
Boulettes de bœuf
Fondue de poireaux
Brie **(BIO)**
Fruit au sirop

JEUDI 6

Carottes râpées **(BIO)**
Rôti de veau aux herbes
Macaronis gratinés
Petit moulu ail et fines
herbes
Flan vanille

VENDREDI 7

Terrine de légumes
Filet de merlu au citron
Riz pilaf
Petit filou
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 10

Betteraves à la vinaigrette
Aiguillettes de poulet **(BIO)**
sauce Massala
Semoule
Coulommiers
Fruit

MARDI 11

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes
Quiche au fromage
Haricots beurre
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 12

Salade de pépinettes
Goulesch à la hongroise
Carottes persillées **(BIO)**
Cantal
Flan caramel

JEUDI 13

Salade batavia
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Chou-fleur à la béchamel **(BIO)**
Petit Cotentin
Galette des Rois

VENDREDI 14

Croustillants de poisson
et citron
Purée verte
Fromage blanc nature
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 17

Lentilles à l'échalote
Sauté de dinde au curry
Jardinière de légumes
Kiri
Fruit **(BIO)**

MARDI 18

Fermé

MERCREDI 19

Carottes râpées
Galopin de veau
Petits pois **(BIO)**
Tomme grise
Semoule au lait

JEUDI 20

Endives à la vinaigrette
Sauté de porc
S/P : sauté de dinde
Pommes röstis
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit frais

VENDREDI 21

Salade batavia
et dés de tomme noire
Quenelles de brochet
sauce nantua
Riz pilaf **(BIO)**
Mousse au chocolat

LUNDI 24

Filet de sardine à la tomate
Escalope de volaille
à la crème
Spaghettis
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 25

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes verts
Nuggets au fromage
Batavia
Tomme blanche
Flan caramel **(BIO)**

MERCREDI 26

Salade de pois chiche
Rôti de bœuf
Haricots au beurre **(BIO)**
Mimolette
Fruit frais

JEUDI 27

Paupiette de veau
Printanière de légumes
Petit suisse **(BIO)**
Fruit

VENDREDI 28

Carottes râpées **(BIO)**
Poisson pané et citron
Épinards à la crème
Fol épi
Compote pomme/poire