

# Semaine du 15 janvier au 19 janvier 2024

Petit déjeuner : Café, thé, jus de fruits, chocolat, pain, beurre, confiture, miel, céréales de base, fruits de saison.

#VALEUR!

	Lundi 15	Mardi 15	Mercredi 17	jeudi 18	Vendredi 19
<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>
Coleslaw	Entrées chaudes	Potage de légumes frais	Chorizo	Duo de saucissons	
Pamplemousse	Tomate vinaigrette	Sardines au beurre	Museau vinaigrette	Concombre fêta	
Jambon sec	Salade Niçoise	Terrine aux 2 poissons	Carottes rapées à l'orange	Paté en croute	
<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>
Tartiflette lardon	escalope à la normande	Rôti de dinde	Bœuf bourguignon	Cheeseburger	
Tartiflette au poisson	Omelette aux poivrons	Kefta végétale	Poisson frais (selon l'arrivage)	Fish burger	
<i>Pomme de terre Local</i>					
<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>
Salade	Haricots verts ail/persil	Champignons Frais sautés	Carottes navets BIO	Piperade	
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	
Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	
Tome grise	Gouda BIO	Bleu d'auvergne AOP	Galet de la Loire	Saint Paulin	
<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>
Fromage blanc fruits rouge	Eclairs chocolat/café	Ananas frais	Crêpe au sucre	Mousse au chocolat	
Fruits au sirop	Compte de pomme BIO	Crème dessert	yaourt vanille fermier	Assiettes de fruits frais	
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

Vu, le **Provisseur**

Mr-Delalonde

Le Gestionnaire

Mr Patelli

Infirmière

Mme Dani

Chef de production

Mr-Dereuel

Ces menus sont donnés à titre-indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

## Semaine du 15 janvier au 19 janvier 2024

#VALEUR!

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18
<b>Entrées</b>	Entrées Macédoine au surimi	Entrées Mousson de canard	Entrées Betteraves mimosa	Entrées Salade César
<b>Plats</b>	Plats Emincé de bœuf au paprika	Plats Raviolis au fromage Emmental rapé	Plats Quiche Lorraine Maison Quiche au thon	Plats Saucisses de volaille Label rouge
<b>Féculent</b>	Féculent Riz pilaff	Féculent	Féculent	Féculent Boullgour BIO
<b>Légumes verts</b>	Légumes verts épinard	Légumes verts Piperade	Légumes verts Salade verte	Légumes verts Ratatouille
<b>Desserts</b>	Desserts Compote pomme/banane	Desserts Beignet au chocolat	Desserts Cone Glacé	Desserts Yaourt à boire
	Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
	Vu, le Provisseur <u>Mr Delalonde</u>	Le Gestionnaire Mr Patelli	L'Infirmière Mme Dani	Chef de production Mr Derouet

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

\* Menu recommandé