

Menu - Janvier 2025

Bonne
année

Du 6 au 10	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Thon & maïs vinaigrette	Salade verte aux dés de fromage	Pastèque	Jambon
Plat protidique	Sauté de porc sauce charcutière	Pavé de marlin sauce créole	Bolognaise de soja	Sauté de dinde sauce basquaise
Accompagnement	Haricots verts au beurre persillé	Ti nain	Spaghettis	Petits pois carottes
Dessert	Galette des rois	Cocktail de fruits	Petit pot vanille/fraise	Banane

Du 13 au 17	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salade piémontaise	Concombre à la bulgare
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet dans son jus	Colombo de cabri	Hamburger végétal	Filet de lieu sauce citronnée
Accompagnement	Brocolis au beurre persillé	Riz créole	Poêlée paysanne	Patate douce
Dessert	Emmental Biscuit salé	Yaourt panier mixé	Fromage blanc sucré	Raisin

Du 20 au 24	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave en salade	Salade de chou rouge	Pastèque	Salade verte aux dés de fromage
Plat protidique	Bourguignon de bœuf	Raviolis patate douce-banane jaune- fromage	Couscous d'agneau	Morue marinée
Accompagnement	Carottes vichy		Semoule Légumes à couscous	Ti nain
Dessert	Mimolette Biscuit salé	Yop à boire	Mousse dolce vita	Yaourt panier mixé

Du 27 au 31	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc	Salade de concombre	Melon	Salade papaye au groin
Plat protidique	Bolognaise de soja	Poissonnette	Jambon de porc sauce miel	Pimentade de thon
Accompagnement	Spaghettis et emmental râpé	Poêlée campagnarde	Fruit à pain en migan	Riz Giraumon
Dessert	Pomme golden	Yaourt nature sucré	Vache-qui-rit Biscuit salé	Floup au lait de coco

972-01-2025-Menu-LC-4

 circuit court produit local non labellisé

  circuit court produit local labellisé

 agriculture biologique

 menu végétarien

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements. Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.