Menus du 18 décembre 2023 au 26 janvier 2024

Semaine 51 Du 18 au 22 décembre

Semaine 52

Semaine 01

Semaine 02

Semaine 03

Semaine 04

Du 25 au 29 décembre Vacances scolaires

Du 01 au 05 janvier Vacances scolaires

FERIE

Du 08 au 12 ianvier

Du 15 au 19 janvier Les enfants ont choisi... Du 22 au 26 janvier

LUND

Artichaud à la vinaigrette Sauté de porc sauce aux herbes <u>Pommes de t</u>erre 🦃 campaanardes ** Galette de céréales

sauce aux herbes

Salade de chou fleur

FERIE

Salade de betteraves Linguine à la bolognaise Fromage frais Pomme 6

Rentrée

Linguine à la bolognaise végétale

Feuilleté au fromage Chili con carne Riz Brebicrème Ananas au sirop

** Chili sin carne

Salade de carottes

au fromage

Poisson pané

Polenta crémeuse

Samos

Petits suisses aux fruits

basilic

Soupe de pommes de terre Filet de hoki sauce provencale Caponata italienne Saint Nectaire Yaourt aux fruits

Grinioc à l'épeautre



Bonne année savoureuse et

vitaminée, à forte

teneur en joie et en

bonheur.

Qu'elle soit

porteuse de jolis projets, de rire et

de beaux moments

partagés.

L'équipe de la

Cuisine Centrale.

MARDI

Risotto à la volaille Fromage frais Crème dessert praliné ** Risotto forestier

FERIE

Soupe de poireaux

Sauté de porc à la diable

Mini pennes

Munster

Mousse au chocolat

*/** Quenelles nature

sauce curry

Pizza Blanquette de veau Purée de chou vert Gouda Clémentine .

** Aiguillettes végétales sauce aurore

Repas des enfants

Salade coleslaw Viande kebab et sauce blanche + pain tortilla Boulghour Emmental Yaourt nature + sucre

** Steak de soja tomate Boulettes végétales

Emincé de volaille

** Allumettes végétales

Salade de carottes 🦃 Filet de colin sauce Nantua Purée de panais 🧠 Mimolette Yaourt nature + sucre

** Allumettes végétales sauce aurore

Repas végétarien Velouté de tomate Tartiflette au fromage sans viande Emmental Flan au chocolat

Repas végétarien Radis + beurre Tajine de pois chiches et légumes Quinoa Tomme blanche Banane

Salade grecque (concombre BIO)

Fleuron à la reine Spaetzle Fromage frais Fromage blanc au miel IGP Alsace

** Fleuron forestier

sauce aux oignons Purée de navets Délice à l'emmental Clémentines 🐔

Salade de radis

aux oignons

Salade de céleri

Rôti de bœuf à l'estragon Riz aux petits légumes Port Salut Flan au caramel

> ** Emincé végétal à l'estragon

Salade de betteraves Emincé de bœuf à la tomate Semoule Tomme blanche Clémentines 6

** Fallafels

Repas végétarien

Macédoine de légumes à la vinaigrette Cuisse de poulet au vin

rouge Lentilles aux petits légumes Chèvre

<u>Orange</u> ** Cordon bleu végétal Nenu manger main des enfants

Légumes à croquer Bouchées manger main Potatoes aux herbes Fromage blanc aux herbes Yaourt à boire

** Bouchées manger main sans viande

Salade de radis rose

Repas des enfants Salade d'endives au bleu

Sauté de poulet sauce au curry Purée d'épinard Comté AOP Ile flottante

** Sauté végétal sauce au curry

Soupe de haricots verts

Filet de merlu à l'oseille Coauillettes Fromage à tartiner Fromage blanc à la manque

** Galette de lentilles vertes

Repas végétarien Salade verte

Tortellini ricotta épinard sauce pesto Camembert Galette des rois à la frangipane

> Salade de carottes Choucroute garnie Munster AOP Salade de fruits 🀔

Choucroute saucisse de volaille ** Choucroute saucisse

Crème de poireaux 🧐 Munstiflette Fromage à coque rouge Salade de chicon 🥯 Fromage blanc au spéculoos

> */** Munstiflette sans viande

Repas véaétarien Salade de concombre Farfalles à la mexicaine Fromage à tartiner

Poire 6

Salade de céleri 🥯 Lentilles sauce blanche VENDREDI Cœur de blé Fromage à tartiner Cocktail de fruits

Salade de concombre

Tranche de bœuf au jus Riz Cancoillotte Petit suisse + sucre

** Grillardin fromager

Boeuf bourguignon Linguine Chèvre Banane

> ** Croque tofu à la provençale

végétale

Fruits et légumes de saison 🧨 oduits issus de l'agriculture



