



**MENUS JANVIER 2024**

**Meilleurs Voeux**

<p><b><u>Lundi 8 Janvier *</u></b></p> <p>Salade de lentilles Nuggets de blé Poêlée de légumes Emmental Fruit</p>	<p><b><u>Mardi 9 Janvier</u></b></p> <p>Céleri rémoulade Rôti de dinde Purée de pommes de terre Gouda Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 11 Janvier</u></b></p> <p>Carotte râpées Poisson Meunière Petits pois Yaourt fruité Bio Galette des rois</p>  	<p><b><u>Vendredi 12 Janvier</u></b></p> <p>Salade maïs et haricots rouges Rôti de bœuf Poêlée de potiron Camembert Fruit</p>
<p><b><u>Lundi 15 Janvier *</u></b></p> <p>Salade verte Pâtes à la bolognaise végétale Fromage blanc sucré</p>	<p><b><u>Mardi 16 Janvier</u></b></p> <p>Pizza au fromage Rôti de porc Carottes ail et persil Kiri Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 18 Janvier</u></b></p> <p>Salade d'avocat sauce cocktail Filet de colin sauce curry Riz créole Petit suisse sucré Fruit</p>	<p><b><u>Vendredi 19 Janvier</u></b></p> <p>Salade de maïs Rôti de dinde Épinards à la crème Port Salut Liégeois vanille</p>
<p><b><u>Lundi 22 Janvier *</u></b></p> <p>Salade d'endives Crêpe au fromage Purée de potiron Tomme blanche Compote</p>	<p><b><u>Mardi 23 Janvier</u></b></p> <p>Champignons à la Grecque Blanquette de veau Boulghour Tomme des Pyrénées Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 25 Janvier</u></b></p> <p>Taboulé Dos de colin sauce citron Haricots beurre Comté AOP Fruit</p> 	<p><b><u>Vendredi 26 Janvier</u></b></p> <p>Salade verte Pâtes à la bolognaise (viande de bœuf) Fromage blanc sucré</p>
<p><b><u>Lundi 29 Janvier *</u></b></p> <p>Coleslaw Omelette de pommes de terre Flan caramel Bio Fruit</p> 	<p><b><u>Mardi 30 Janvier</u></b></p> <p>Salade d'endives Sauté de dinde Semoule Yaourt mixé Bio</p> 	<p><b><u>Jeudi 1<sup>er</sup> Février</u></b></p> <p>Salade de pâtes Dos de cabillaud sauce persillade Poêlée de légumes Camembert Fruit</p>	<p><b><u>Vendredi 2 Février</u></b></p> <p>Poireaux à la vinaigrette Rôti de veau Haricots blancs sauce tomate Vache qui rit Crème dessert Bio</p> 

\* Menu végétal

*Les Menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements \**

**Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.**