



# Menus Élémentaire

## Semaine du 08 au 12 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
   Salade verte, tomate, maïs, croûtons Endives, dés d'emmental, noix 	 Potage de légumes	 Carottes râpées   Salade club  	 Pizza
Poulet rôti	Escalope de porc au jus	Lasagnes de bœuf 	Filet de poisson pané, citron
Poêlée de brocolis 	Purée de pommes de terre 		Haricots verts extra fins
P'tit louis Croc'Lait	Yaourt fermier  Fromage blanc	Emmental  Edam	Tome  Mimolette
Galette des Rois 	Pomme   Banane	Liégeois au chocolat	Clémentine Ananas frais
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	



# Menus Élémentaire




























## Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI JOURNÉE DU GOUT	VENDREDI
 Salade César   Radis beurre	 Salade composée   Pomelos	 <b>Toast de chèvre au miel &amp; noix</b> 	Velouté de carottes  
Saucisse de Francfort	Filet de colin à la crème 	 Escalope de volaille sauce forestière	Bolognaise de bœuf  
Lentilles cuisinées 	Purée de potiron  	<b>Gratin de topinambour</b> 	 Coquillettes, emmental râpé
Fromage blanc  Yaourt nature	St Bricet Brebis crème	Gouda  St Paulin	Camembert  Coulommiers
 Compote de pomme, biscuit Pêche au sirop, biscuit	Donuts	Clémentine Poire  	Pomme   Kiwi
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	



# Menus Élémentaire

































## Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé   Salade de pâtes 	 Salade du chef   Melon jaune	Carottes râpées   Céleri rémoulade	Pizza 
Filet de poisson meunière, citron	Sauce carbonara 	Sauté de poulet au curry 	Omelette au fromage  
Epinards branche béchamel  	 Penne, emmental râpé	Riz 	Petits pois carottes cuisinés 
Yaourt aromatisé  Fromage blanc aromatisé	Six de savoie Rondelé nature	Emmental  Mimolette	Tome  Edam
Banane Ananas frais	Flan à la vanille	Compote pomme/fraise, biscuit Cocktail de fruits au sirop, biscuit	Clémentine Kiwi
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	



# Menus Élémentaire

## Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS MONTAGNARD	VENDREDI
 Salade composée   Endives, mimolette, croûtons 	Bruschetta  	Salade montagnarde (feuilles de chêne, tomate, noix, croûtons) 	Carottes râpées   Céleri rémoulade
Steak haché de bœuf au jus 	Nuggets de poisson, citron	Tartiflette 	Emincé de dinde sauce suprême 
Frites	Purée de courgettes  	/	Gratin de potiron  
St Paulin Gouda	Yaourt nature   Petits suisses	Tome des Alpes 	Vache qui rit P'tit Fondu
Compote pomme/banane   Abricot au sirop	Pomme   Orange	 Fromage blanc, crème de marron, biscuit 	Crêpe de la Chandeleur 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	