

Semaine du 16 au 20 janvier 2023

# MENUS DEJEUNERS



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Pomelos et sucre

Radis noir râpé vinaigrette

Thon tomate basilic

Coquillettes BIO locale  
sauce butternut, ricotta et  
thym  
(plat complet)

Fusillis BIO

Et emmental râpé

Chou-fleur béchamel  
Et emmental râpé

Sauté de bœuf charolais  
sauce dijonnaise

Beignet stick mozzarella

Lentilles BIO locales

Carottes BIO au jus

Fromage blanc BIO  
et confiture d'abricot

Yaourt nature BIO local  
quart de lait  
et confiture de fraise

Corbeille de fruits de saison  
(dont pomme BIO locale)

Emincé de dinde LR  
Saveur kebab

Pizza poivron chèvre  
(plat complet)

Semoule BIO

Haricots verts persillée

Cantal AOP

Yaourt nature BIO

Ananas BIO

Salade de fruits

Potage de potiron

Betteraves BIO  
vinaigrette

Tartiflette (porc)  
(plat complet)

Clafoutis légumes et  
pomme de terre  
(plat complet)

Salade verte BIO

Milkshake vanille (lait local)

Lacté saveur chocolat

Salade d'endives, dés de  
mimolette et vinaigrette

Salade coleslaw  
(carotte BIO et chou BIO)  
et dés de mimolette

Filet de colin Alaska PMD  
sauce citron

Timbale de riz BIO à  
l'Espagnole (plat complet)

Riz BIO

Ratatouille BIO

Gâteau Basque

Gâteau Acapulco  
(ananas, cerise, noix de coco)

HORS D'ŒUVRE

PLATS PRINCIPAUX

GARNITURES

FROMAGES

LÉGUMES OU  
DESSERTS

