



SEMAINE 1 du 08 au 12 janvier



LUNDI 08/01/2024	MARDI 09/01/2024	MERCREDI 10/01/2024	JEUDI 11/01/2024	VENDREDI 12/01/2024
	Carottes rapées			Coleslaw
	Salade iceberg au fromage			Paté de foie
Estouffade de boeuf VBF aux carottes confites	Escalope de porc au jus		Parmentier gratiné pommes de terre lentilles (Plat complet végétarien)	Filet de lieu noir PRsauce nantua
Filet de poulet sauce forestière	Omelette au fromage		Gnocchis fromage Italien champignon noix (Plat complet végétarien)	Sauté de veau aux olives
Carottes persillées	Riz créole		*****	Fondue de poireaux
Macaronis	Chou-fleur sauté		*****	Boulgour aux petit légumes
Edam			Brie	
Yaourt nature			yaourt aromatisé	
Salade de fruits au sirop	Clémentine		Galette des rois	pot de crème vanille
Compote de pomme	Biscuit quatre quart		pomme golden	banane

Légende



De saison



Le Porc Français



Tutti Frutti



Plat végétarien



Pêche responsable



SEMAINE 2 du 15 au 19 janvier



LUNDI 15/01/2024	MARDI 16/01/2024	MERCREDI 17/01/2024	JEUDI 18/01/2024	VENDREDI 19/01/2024
	Pomelos lee Salade tyrolienne		Feuilleté au fromage Bouquet de mache aux croutons	
Flan bonne mine (Plat complet végétarien) Boulettes de soja sauce orientale	Aiguillettes de poulet aux herbes de provence Poelée de bœuf strogonoff		Ajine de veau VF au citron World Pates carbonara	Filet de poisson pané Sauté de volaille forestière
Semoule Légumes couscous	Riz créole Épinards à la crème		Poêlée légumes campagnards Papillons	Blé à la forestière Gratin de chou-fleur
Carré frais Yaourt nature sucré				Emmental Yaourt nature sucré
Le riz au lait à la vanille Les desserts de ma mamie Clémentine	Flan vanille Fromage blanc sur lit de compote		Ananas Tutti Frutti Flan patissier	Compote pomme /abricot Mousse au chocolat

Légende



Dessert de ma mamie



Recette du chef



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



SEMAINE 3 du 22 au 26 janvier



LUNDI 22/01/2024	MARDI 23/01/2024	MERCREDI 24/01/2024	JEUDI 25/01/2024	VENDREDI 26/01/2024
 Salade mêlée et oeuf dur Chou blanc fromage et raisins vinaigrette				 Carottes rapées Tranche de roulade de volaille
Escalope de volaille sauce tandoori Hoki sauce tomate basilic	 Emincé de porc aux pommes  Sauté de veau VF à l'indienne World		 Pennes sauce fromagère Lentilles et pois chiches boulgour tartare de tomates (Plat complet végétarien)	 Bouchée de la mer Boulettes de bœuf sauce tomate
Haricots verts à l'ail et au persil Semoule	Pommes de terre persillées Carottes à l'orange		Émincé de chou vert braisé au jus	Riz créole Petits pois aux oignons 
	 Gouda Yaourt nature sucré		 Coulommiers Yaourt aromatisé	
 Banane miroir Tutti Frutti Spécialité de pommes saveur biscuit (compote)	Salade d'ananas Crème dessert vanille		Gateau au chocolat Pomme cuite au miel	Yaourt velouté fruit Lait gélifié caramel

Légende



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Soupe du chef



Région Ultrapériphérique



Plat végétarien



De saison



SEMAINE 4 du 29 janvier au 2 février



LUNDI 29/01/2024	MARDI 30/01/2024	MERCREDI 31/01/2024	JEUDI 01/02/2024	VENDREDI 02/02/2024
	Carottes rapées Endives , mache , et betteraves		Pommes de terre au jambon Batavia à l'emmental	
Quiche au fromage Sauté de poulet sauce crème	Gnocchis aux épinards (Plat complet végétarien) Pomme de terre farcie (Plat complet végétarien)		escalope de porc sauce charcutière Blanquette de veau	Filet de poisson meunière Bœuf émincé à la japonaise
Chou-fleur sauté Blé	Epinards au jus *****		Jeunes carottes rôties au curcuma Coquillettes	Endives braisées Purée de pommes de terre
Camembert Yaourt nature sucre				Yaourt aromatisé Chanteneige
Kiwi Tutti Frutti Compote de pomme /banane	Banane Crème chocolat		Mousse straciatella Clémentine	Crepe au sucre Fruit

Légende



Recette du chef



Région
Ultrapériphérique



De saison



Le Porc Français



Pêche
responsable