

# Du 20 au 25 JANVIER 2024

## Lundi

SALADE BATAVIA



CHOU FLEUR VINAIGRETTE

ŒUF MIMOSA



Inspiration du chef

SAUTE DE PORC AU CAMEL MERLU ROTI  
RIZ THAI JARDINIÈRE DE LEGUMES  
VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC  
FRUITS DE SAISON

CAKE AU MIEL

CRÈME PATISSIÈRE AU LAIT

## Mardi

BETTERAVE VINAIGRETTE

CERVELAS CORNICHON

MACEDOINE DE LEGUMES



SAUTE DE DINDE HOKI  
SEMOULE BIO CHOU FLEUR  
TOMME GRISÈ YAOURT AROMATISÉ  
FRUITS DE SAISON

CHOU A LA CRÈME

PUDDING AUX PÈCHES

## Jeudi

COLESLOW

PÂTE DE LAPIN

HARICOT VERT BIO

CORDON BLEU DE DINDE COLIN ALASKA  
FRITES COQUILLETTES AUX LEGUMES  
FROMAGE CROUTE NOIRE YAOURT NATURE  
FRUITS DE SAISON

ECLAIR AU CHOCOLAT

ŒUF AU LAIT A LA FLEUR D'ORANGER

## Vendredi

### THEME BRETAGNE

MOULE BIO POMME DE TERRE A LA CRÈME

COTRIADE DE SAUMONETTE, COLIN POMME DE TERRE LEGUME  
SAINT PAULIN FROMAGE BLANC

CRÈPE CAMEL BEURRE SALE



Gourmand



Saison