

MENU

du mois



JANVIER 2024

| LUNDI 08/01/2024 | MARDI 09/01/2024 | MERCREDI 10/01/2024 | JEUDI 11/01/2024 | VENDREDI 12/01/2024 |
|--|--|--|--|--|
| Betteraves (12) Escalope de dinde aux olives Purée (1) Fromage (1) Compote | Lentilles en salade (12) Omelette aux fines herbes (3) Poêlée de légumes Laitage (1)  | Pizza au thon (1-2-4) Salade verte (12) Laitage (1) Fruit | Carottes râpées (12) Filet de saumon au curry (1-4) Riz pilaf Fromage (1) Fruit | Salade verte dés de mimolette et croûtons (1-12) Steak haché Brocolis / pomme de terre rissolées Gâteau des rois (1-2-3) |
| LUNDI 15/01/2024 | MARDI 16/01/2024 | MERCREDI 17/01/2024 | JEUDI 18/01/2024 | VENDREDI 19/01/2024 |
| Filet de poulet Purée de patate douce (1) Fromage (1) Fruit | Saucisson beurre (1) Filet de cabillaud sauce provençale (4) Polenta (1-2) Laitage (1) | Pois chiche à l'orientale (1-12) Œuf (3) Epinards béchamel (1) Fruit  | Endives / salade verte et croûtons (12) Sauté de veau sauce tomate Spaghettis + emmental râpé (1-2) Dessert | Salade verte (12) Parmentier au potiron (1) Fromage (1) Fruit |
| LUNDI 22/01/2024 | MARDI 23/01/2024 | MERCREDI 24/01/2024 | JEUDI 25/01/2024 | VENDREDI 26/01/2023 |
| Gratin de poisson aux champignons (1-4) Blé pilaf (2) Fruit | Soupe de légumes Bœuf Carottes Fromage (1) Fruit | Salade verte (12) Vol au vent végétarien aux légumes (1-2-3) Riz Laitage (1) Fruit  | Coleslaw sauce cocktail (1-12) Poulet rôti Ratatouille Fruit | Salade d'endives radis maïs dés d'emmental (1-12) Escalope de dinde viennoise (2-3) Duo d'haricots Compote |
| LUNDI 29/01/2024 | MARDI 30/01/2024 | MERCREDI 31/01/2024 | JEUDI 01/02/2024 | VENDREDI 02/02/2024 |
| Œuf mayonnaise (1-3) Sauté d'agneau au cumin (9) Semoule (2) Laitage (1) Fruit | Carottes râpées (12) Lasagne (1-2) Fromage (1) Fruit | Friand au fromage (1-2-3) Filet de poisson + citron (4) Gratin de brocolis (1) Fruit | Soupe de légumes (1-5) Rôti de porc Poêlée de légumes Laitage (1) | Salade verte (12) Risotto potiron champignons petits pois (1) Crêpes (1-2-3)  |

Toutes nos vinaigrettes sont faites maison. Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problèmes d'approvisionnements ou de problèmes lors de leur réalisation.

Liste des 14 allergènes :

règlement européen INCO n°1169/2011 1. Lait / 2. Gluten / 3. Oeuf / 4. Poissons / 5. Sulfités / 6. Fruits à coque / 7. Crustacés / 8. Mollusques
9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin.



BRIGNOLES