

DEJEUNER*Fruit ou légume de la semaine :***KIWI****Lundi**

08 janvier

Mousse de légumes crème ciboulette
Pilons de poulet au romarin
Riz pilaf
Bleu d' Auvergne
Banane

Mardi

09 janvier

Velouté Crecy
Paupiette de poisson
Duo de haricots
Yaourt aux fruits

**Galette des rois**

Friand au fromage

Mercredi

10 janvier

Sauté de porc vanille gingembre
Carottes fraîches persillées

Tomme noire

Compote "maison"

...C'EST LA
VITAMINE C
ET LA B9

Jeudi

11 janvier

Endives en salade et croutons
Goulash

Macaroni au beurre

St Nectaire

Mousse au chocolat

Vendredi

12 janvier

Salade piémontaise

Saucisse de Lozère**Purée de pommes de terre "maison"**

Fromage blanc

Kiwi



LES FRUITS ET LÉGUMES,
CHIFFRE D'AFFAIRES

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

Ecole de Pérignat lès Sarliève



DEJEUNER

Fruit ou légume de la semaine :

POIREAU

Lundi

15 janvier

Quiche aux poireaux
Blanquette à l'ancienne
Choux fleurs frais persillés
Petits suisse
Pomme

Mardi

16 janvier

Salade verte
Chili con carne
Haricots rouges
St Nectaire



Compote tous fruits "maison"

Mercredi

17 janvier

Chou blanc rémoulade
Poulet rôti
Frites
Brie
Clémentine

« Ce chou est parfait !
Il raconte une histoire
pleine de vitamines
A, B et C ! »

Jeudi

18 janvier

**MENU
BLEU**

Endives au bleu
Steak haché
Gratin de pommes de terre au bleu
Bleu d'Auvergne
Cake sur crème bleutée



Vendredi

19 janvier

Carottes râpées bio
Emincé de volaille bio
Printanière de légumes bio
Camembert bio
Orange bio



LES FRUITS ET LÉGUMES,
ON EN A BESOIN
TOUS LES JOURS

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

DEJEUNER*Fruit ou légume de la semaine :***CITRON****Lundi**

22 janvier

Veloute de poireaux pommes de terre
Œufs durs béchamel
Pâtes au beurre
Gouda
Kiwi

Mardi

23 janvier

Duo de salade à la ciboulette
Cake de colin au citron
Jardinière de légumes
Faisselle
Crumble "maison"

Mercredi

24 janvier



Velouté de courges
Pâté à la viande
Salade verte
St Paulin

Flan au citron "maison"

C'EST
LA BLINDE
DE
MINÉRAUX

Jeudi

25 janvier

Céleri rémoulade
**Cassoulet
"maison"**
Brie

**Compote "maison"**

Salade de pâtes
Filet de hoki pané
Courgettes tomates basilic
Yaourt nature

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**Vendredi**

26 janvier

LES FRUITS ET LÉGUMES,*Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

TOUS LES JOURS

DEJEUNER*Fruit ou légume de la semaine :***BETTERAVE****Lundi**

29 janvier

Salade verte au bleu
Tajine d'agneau
Semoule et légumes
Mimolette
Clémentine

Mardi

30 janvier

Pounti
Langue de bœuf sauce piquante
Pommes rissolées
Yaourt aromatisé
Poire au chocolat

Mercredi

31 janvier

Gougère aux rillettes de saumon
Rôti de porc au lait
Boulgour
Carré frais
Kiwi

QUE LES FORCES
DU MAGNESIUM,
DU CALCIUM
ET DE LA VITAMINE
SOIENT AVEC TOI

Jeudi

01 février

Concombres au maïs
Nugget's de volaille sauce ketchup
Brocolis
Cantal
Entremet pistache kiwis

Vendredi

02 février



Betteraves à l'échalotes
Tagliatelles
au saumon
Fromage blanc

Crêpes de la Chandeleur**LES FRUITS ET LÉGUMES,***Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française*

ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

DEJEUNER

Fruit ou légume de la semaine :

ORANGE

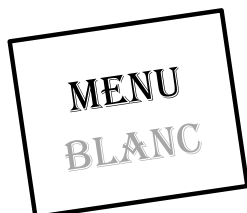
Lundi

05 février

Salade de soja aux agrumes
Sauté de volaille aigre douce
Patate douce
Brie
Panna cotta à l'orange

Mardi

06 février



Blanc de poireaux mimosa
Feuilleté de poisson beurre blanc
Riz pilaf
Fromage blanc
Chou chantilly

Mercredi

07 février



Velouté de légumes de saisons
Sauté de veau marengo
Cœur de blé
Cantal

Bugnes à la clémentine et curry

Le plein de
vitamines C
en un
claquement
de doigts

Jeudi

08 février



Verrine brocolis Guacamole
Filet de lieu aux agrumes
Macaroni sauce tomate
Fromage à tartiner

Crêpes de la Chandeleur

Vendredi

09 février

PLAT RÉGIONAL

Salade d'endives aux noix
Pot au feu
et ses légumes
Yaourt aux fruits
Poire

LES FRUITS ET LÉGUMES,

Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française

ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.