



# Menu du 8 au 12 janvier 2024


## Lundi 8 janvier 2024

Taboulé d'automne/  
Salade de riz mais et jambon  « Fait Maison »

Filet de colin pané



Gratin de choux fleurs/ Purée de carottes  « Fait Maison »

Fromages


Fruits crus de saison 




## Mardi 9 janvier 2024

Betterave vinaigrette/   
Haricots verts au thon/ Potage de légumes  « Fait Maison »



Cordon bleu/ Boulette de viande

Pâtes/ Salade verte 



Fromages

Fruits crus de saison 


## Jeudi 11 janvier 2024

Champignon à la crème/ Céleri rémoulade/ Haricots  
blanc vinaigrette   « Fait Maison »

Curry de pois chiches au chou-fleur


Gratin de potimarron   « Fait Maison »


Fromages

Flan pâtissier/  
Gâteau Basque 




## Vendredi 12 janvier 2024

 Batavia mais et jambon/ Pamplemousse/ Radis noir et  
carottes 

Joue de porc/ Colombo de veau 

Riz pilaff

Fromages

Entremet caramel/ Panna cotta aux fruits  « Fait Maison »

La Gestionnaire,  
M.Y. DIOP



Le Principal,  
A. VINCENT

*Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement*