






Menus du 22 au 26 janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<p><i>Bon Appétit!</i></p>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits</p>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits</p>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits</p>	<p>Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits</p>	
	<p>Midi</p> <p>Potage Dubarry Soupe de tomates</p> <p>Sauté de dinde à l'indienne Riz aux légumes Riz au curry</p> <p>Salade verte Yaourt nature</p> <p>Fruits</p>	<p>Midi</p> <p>Céleri rémoulade Carottes râpées</p> <p>Longe de porc <i>ou</i> Merguez Carottes sautées Haricots blancs</p> <p>Salade verte Camembert</p> <p>Roses des sables</p>	<p>Midi</p> <p>Concombre Avocat</p> <p>Etouffade de bœuf Pâtes Haricots verts</p> <p>Salade verte Emmenthal</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Midi</p> <p>Salade composée Salade Strasbourgeoise</p> <p>Filet de dinde à la moutarde Choux Pommes de terre vapeur</p> <p>Salade verte Gouda</p> <p>Yaourt</p>	<p>Midi</p> <p>Entrées variées</p> <p>Jambon grill Steak haché Frites</p> <p>Salade verte Fromage</p> <p>Desserts variés</p>
	<p>Soir</p> <p>Salade composée</p> <p>Rougail de saucisses Semoule</p> <p>Salade verte Mimolette</p> <p>Crème caramel « Maison »</p>	<p>Soir</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Boulettes de bœuf Blé / Légumes</p> <p>Salade verte / Edam</p> <p>Fromage blanc sur coulis de fruits</p>	<p>Soir</p> <p>Betteraves</p> <p>Poisson pané Petits pois</p> <p>Salade verte Tomme blanche</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Soir</p> <p>Salade 3 fromages</p> <p>Pâte à la tomate / Râpé</p> <p>Salade verte Tomme noire</p> <p>Salade fruits</p>	<p> Légende : </p> <p>De saison : en bleu Bio : en vert Produits locaux : en rouge Fait maison : en rouge Protéine d'origine végétale * Aide UE à destination des écoles</p>

LE CHEF D'ÉTABLISSEMENT

