

**LUNDI** 8-janv

 MEILLEURS VOEUX 2024

**Waterzoï de poisson**

**&**

**Carottes Bio & Riz** 

**Crème de gruyère**

**Gélifié chocolat**

**MARDI VEGETARIEN** 9-janv

**Couscous aux pois chiches**  
(plat complet végétal)

**Edam à la coupe**

**Fruit Bio** 

**MERCREDI** 10-janv



**Tartiflette\***  
(plat complet)

*Tatiflette sans viande*



**Petit suisse aromatisé bio** 

**Madeleine**

**JEUDI** 11-janv

**Crepe au fromage**

**Poulet rôti**

**Omelette**

**&**

**Pommes vapeur & julienne de légumes**

**Flan nappé caramel**

**VENDREDI** 12-janv

**Crudité Bio** 

**Coquillettes au jambon\***  
(plat complet)

*Pates aux légumes*



**Galette des rois**

## SEMAINE 3 : 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI

15-janv

Emincé de poulet au parpika

Nugget de blé  
&  
Riz



Yaourt sucré bio



Fruit

MARDI

16-janv



Boulette de bœuf Bio aux légumes

*Boulettes Végétales*  
&

Puree Bio



Crème de gruyère

Mousse au chocolat

MERCREDI

17-janv

Haricots rouges façon fajitas

&  
Blé

Camembert

Ile flottante



JEUDI VEGETARIEN

18-janv

Crepe au fromage

&

Pommes rissolées

Vache Qui Rit Bio



Biscuit fourré fraise

VENDREDI

19-janv

Accras de morue mayonnaise

&



Chou-fleur Bio & Boulgour

Gouda à la coupe

Yaourt aromatisé

## SEMAINE 4 : 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI VEGETARIEN

22-janv.



Beignets de légumes

&

Carottes batonnets à la crème &  
haricots verts

Edam à la coupe

Coupelle pomme Bio 

MARDI

23-janv.

Velouté  
de chou-fleur

Boudin blanc local  
sauce fromagère\*

*Quenelle Lyonnaise sauce fromagère*

&

Duo salsifis et  
pommes de terre

Yaourt sucré Yaourt de la ferme Bio 

MERCREDI

24-janv

Gratin de pommes de terre et  
carottes au fromage de montagne

Yaourt sucré

Flan



JEUDI

25-janv

Sauté de poulet roti Bio 

*Poisson pané*

&

Coquillettes

Carré de Vache Bio 

Crème dessert au chocolat Bio 

VENDREDI

26-janv

Brandade de poisson  
(plat complet)

Petit moulé

Gâteau  
au yaourt du chef