



Semaine du
29 janvier au
02 février 2024

*Cuisinons
notre région*



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Provenances

Poulet : CH

Boeuf : CH

Porc : CH

Poisson : FAO 61 +
67

Lundi

Buffet de salades

Sticks de poisson
Mayonnaise allégée aux
herbes
Pommes nature persillées
Épinards à la crème

Végétarien

Sticks de légumes
Mayonnaise allégée aux
herbes
Pommes nature persillées
Épinards à la crème

Crème caramel

Gluten : Sticks de poisson
Lait : Mayonnaise, épinards, dessert
Soja : Dessert
Œufs : Mayonnaise
Moutarde : Mayonnaise
Poisson : Sticks de poisson

Mardi

Buffet de salades

Tortellinis à la viande
Sauce tomate basilic
Grana padano

Végétarien

Tortellinis ricotta/épinards
Sauce tomate basilic
Grana padano

Granola au yogourt de la
ferme

Gluten : Tortellinis, dessert
Lait : Tortellinis, grana padano, dessert
Œufs : Tortellinis, grana padano

Mercredi

Buffet de salades

Jambon roulé
A la crème tomate
Cornette
Petits pois

Végétarien

Jambon végan roulé
A la crème tomate
Cornette
Petits pois

Tarte normande

Gluten : Cornette, dessert
Lait : Sauce tomate crémeuse, dessert
Œufs : Cornette, dessert
Porc : Jambon

Jeudi

Buffet de salades

Rouleau de printemps aux
légumes
Sauce aigre-douce
Nouilles sautées aux
légumes



Salade d'ananas au basilic

Gluten : Rouleau de printemps, nouilles
Moutarde : Rouleau de printemps
Soja : Sauce aigre-douce

Vendredi

Potage Crécy

Haut de cuisse de poulet
Sauce barbecue
Boulgour
Chou-fleur gratiné

Végétarien

Médaille de légumes
Sauce barbecue
Boulgour
Chou-fleur gratiné

Mandarines

Gluten : Boulgour, médaille de légumes
Lait : Potage, chou-fleur
Sulfites : Sauce barbecue