



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 16 décembre au 22 décembre 2024 - Midi

lundi 16/12/2024	<input type="checkbox"/> Ssucce CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO CHANTENEIGE FOUETTÉ FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> Sscl CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO - FROMAGE BLANC NATURE - LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/> Sseisu CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS BIO - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 17/12/2024	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS SAUTÉ DE PORC - SAUCE FORESTIÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS GOUDA COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - SAUTÉ DE PORC - SAUCE FORESTIÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS - YAOURT ARÔME - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - SAUTÉ DE PORC - SAUCE FORESTIÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS - MADELEINE S/SUCRE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mercredi 18/12/2024	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE FILET DE POULET - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES DU POT FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE POULET - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES DU POT - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE POULET - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES DU POT - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
jeudi 19/12/2024	<input type="checkbox"/> RILLETES DE PORC - , CORNICHONS ANDOUILLETTE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - POMMES DE TERRE AUX OIGNONS DUO DE FROMAGES CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - CRÊPE AU FROMAGE (MENU MIDI ET MENU C) - POÊLÉE DE LÉGUMES - COMPOTE DE POMMES - TARTE AUX POIRES BIO BOURDALOUE DU CHEF	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - CRÊPE AU FROMAGE (MENU MIDI ET MENU C) - POÊLÉE DE LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 20/12/2024	<input type="checkbox"/> QUICHE AU POTIMARRON FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX AGRUMES (POISSON) - BROCOLIS PERSILLÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> QUICHE AU POTIMARRON - FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX AGRUMES (POISSON) - BROCOLIS PERSILLÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/> QUICHE AU POTIMARRON - FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX AGRUMES (POISSON) - BROCOLIS PERSILLÉ - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - MADELEINE S/SUCRE
samedi 21/12/2024	<input type="checkbox"/> RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE PETIT SALÉ - LENTILLES BIO CUISINÉES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE - QUICHE AUX POIREAUX - JULIENNE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE SUCRÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE - PETIT SALÉ - QUICHE AUX POIREAUX - JULIENNE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 22/12/2024	<input type="checkbox"/> SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS POMMES DE TERRE FORESTIÈRE - COQ AU VIN MAASDAM BIO CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> TERRINE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE FORESTIÈRE - COQ AU VIN - FROMAGE BLANC NATURE - CLAFOUTIS AUX CERISES	<input type="checkbox"/> TERRINE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE FORESTIÈRE - COQ AU VIN - FROMAGE BLANC NATURE - CRÊPE NATURE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 23 décembre au 29 décembre 2024 - Midi

lundi 23/12/2024	<input type="checkbox"/> Ssucere	SALADE VERTE - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU POIVRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> Ssai	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU POIVRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> Sseisu	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AU POIVRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 24/12/2024	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ EN CROÛTE - , CORNICHONS BOUDIN BLANC - SAUCE AU CIDRE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE - POMME FRUIT ENTIÈRE MAROILLES MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - BOUDIN BLANC - SAUCE AU CIDRE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE - POMME FRUIT ENTIÈRE - FRUIT DE SAISON - PARIS BREST	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - BOUDIN BLANC - SAUCE AU CIDRE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE - POMME FRUIT ENTIÈRE - FRUIT DE SAISON - MADELEINE S/SUCRE
mercredi 25/12/2024	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE SAUMON - SAUCE CITRON ET CIBOULETTE SOT L'Y LAISSE DE DINDE - SAUCE AUX MARRONS - GRATIN DAUPHINOIS - TOMATE PROVENÇALE ROQUEFORT AOP (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE SAUMON - SAUCE CITRON ET CIBOULETTE - SOT L'Y LAISSE DE DINDE - SAUCE AUX MARRONS - GRATIN DAUPHINOIS - TOMATE PROVENÇALE - COMPOTE DE POMMES - BUCHE DE NOËL AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE SAUMON - SAUCE CITRON ET CIBOULETTE - SOT L'Y LAISSE DE DINDE - SAUCE AUX MARRONS - GRATIN DAUPHINOIS - TOMATE PROVENÇALE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - GAUFRE DE BRUXELLES
jeudi 26/12/2024	<input type="checkbox"/>	MESCLUN - VINAIGRETTE CASSOULET TOULOUSAIN TOMME NOIRE IGP CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	MESCLUN - VINAIGRETTE - RISOTTO DE VOLAILLE - SUISSE NATURE - GÂTEAU BASQUE	<input type="checkbox"/>	MESCLUN - VINAIGRETTE - RISOTTO DE LA MER - SUISSE NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 27/12/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY - , RAISIN SEC LASAGNES BOLOGNAISE MIMOLETTE FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY - , RAISIN SEC - LASAGNES BOLOGNAISE - FROMAGE BLANC NATURE - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY - , RAISIN SEC - LASAGNES BOLOGNAISE - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
samedi 28/12/2024	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHOU BRAISÉ TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE - CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHOU BRAISÉ - YAOURT NATURE SUCRÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE CHARCUTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CHOU BRAISÉ - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 29/12/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT CANTAL AOP CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE - PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT - SUISSSES AUX FRUITS - CRUMBLE AUX POMMESV BIO	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE - PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT - SUISSE NATURE - CRÊPE NATURE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 30 décembre au 05 janvier 2025 - Midi

lundi 30/12/2024	Ssucre <input type="checkbox"/> TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE	Ssds <input type="checkbox"/> TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE - YAOURT NATURE - CRÈME DESSERT PRALINÉ	Sseisu <input type="checkbox"/> TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - MÉLANGE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE - YAOURT NATURE - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE
mardi 31/12/2024	<input type="checkbox"/> MÂCHE - , NOIX - VINAIGRETTE PARMENTIER DE CANARD CONFIT À LA PATATE DOUCE ET POMMES DE TERRE EMMENTAL GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> MÂCHE - , NOIX - VINAIGRETTE - PARMENTIER DE CANARD CONFIT À LA PATATE DOUCE ET POMMES DE TERRE - FRUIT DE SAISON - CHOU VANILLE	<input type="checkbox"/> MÂCHE - , NOIX - VINAIGRETTE - PARMENTIER DE CANARD CONFIT À LA PATATE DOUCE ET POMMES DE TERRE - FRUIT DE SAISON - GAUFRE DE BRUXELLES
mercredi 01/01/2025	<input type="checkbox"/> TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - , CORNICHONS FILET DE SAUMON MSC - SAUCE HOLLANDAISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE REBLOCHON CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE HOLLANDAISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - COMPOTE DE POMMES - CARRÉ CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE HOLLANDAISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÊPE NATURE
jeudi 02/01/2025	<input type="checkbox"/> ROSETTE - , CORNICHONS QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES CERVELLE DE CANUT MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - BUGNES LYONNAISES	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 03/01/2025	<input type="checkbox"/> CHAMPIGNONS À LA GRECQUE OMELETTE AU FROMAGE DU CHEF - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - SAUCE CRÈME BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - OMELETTE - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - SAUCE CRÈME - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - OMELETTE - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - SAUCE CRÈME - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 04/01/2025	<input type="checkbox"/> CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL BOULETTES AU BOEUF - SAUCE BRUNE - COQUILLETTES BIO EDAM COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE BRUNE - COQUILLETTES BIO - YAOURT NATURE SUCRÉ - COMPOTE POMME HVE	<input type="checkbox"/> CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE BRUNE - COQUILLETTES BIO - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 05/01/2025	<input type="checkbox"/> QUICHE AUX POIREAUX SAUTÉ DE VEAU - FAÇON MARENGO - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES SAINT-NECTAIRE AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> QUICHE AUX POIREAUX - SAUTÉ DE VEAU - FAÇON MARENGO - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - YAOURT ARÔME - GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE	<input type="checkbox"/> QUICHE AUX POIREAUX - SAUTÉ DE VEAU - FAÇON MARENGO - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FROMAGE BLANC NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 06 janvier au 12 janvier 2025 - Midi

lundi 06/01/2025	<input type="checkbox"/> Ssucré MÉLANGE DE CAROTTE ET CÉLERI RÂPÉ - FAÇON COLESLAW BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - SEMOULE BIO CHANTENEIGE FOUETTÉ SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> lassé MÉLANGE DE CAROTTE ET CÉLERI RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - SEMOULE BIO - SUISSE NATURE - LIÉGEOIS CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> Sseisu MÉLANGE DE CAROTTE ET CÉLERI RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - SEMOULE BIO - SUISSE NATURE - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE
mardi 07/01/2025	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE LONGE DE PORC - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAI GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - LONGE DE PORC - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAI - YAOURT NATURE SUCRÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - LONGE DE PORC - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAI - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 08/01/2025	<input type="checkbox"/> CERVELAS - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF FROMAGE FRAIS AUX NOIX COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> CHOU FLEUR - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - COMPOTE DE POMMES	<input type="checkbox"/> CHOU FLEUR - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 09/01/2025	<input type="checkbox"/> PÂTÉ EN CROÛTE OEUF DUR - SAUCE MEURETTE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR CHAOURCE MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - OEUF DUR - SAUCE BÉCHAMEL - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - POIRE CUIE AU CASSIS	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - OEUF DUR - SAUCE BÉCHAMEL - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 10/01/2025	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE - VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - , CITRON - CHOU ROMNAESCO ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL TOMME NOIRE (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - , CITRON - CHOU ROMNAESCO ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - COMPOTE DE POMMES - CRÈME DESSERT CAFÉ	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - , CITRON - CHOU ROMNAESCO ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - FROMAGE BLANC NATURE
samedi 11/01/2025	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE PIQUANTE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI PETIT MOULÉ AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE PIQUANTE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI - SUISSES AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE PIQUANTE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 12/01/2025	<input type="checkbox"/> SALADE DE PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES - SAUCE COCKTAIL RIZ DE CAMARGUE PILAF - LÉGUMES DU POT - POULE AU POT MAASDAM BIO CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> SALADE DE PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES - SAUCE COCKTAIL - RIZ DE CAMARGUE PILAF - LÉGUMES DU POT - POULE AU POT - FROMAGE BLANC NATURE - FLAN PÂTISSIER	<input type="checkbox"/> SALADE DE PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES - SAUCE COCKTAIL - RIZ DE CAMARGUE PILAF - LÉGUMES DU POT - POULE AU POT - FROMAGE BLANC NATURE - CRÊPE NATURE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 13 janvier au 19 janvier 2025 - Midi

lundi 13/01/2025	<input type="checkbox"/> Ssucré	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET - SAUCE CRÈME - DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE SAINT PAULIN YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> Ssés	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - CUISSÉ DE POULET - SAUCE CRÈME - DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE - YAOURT NATURE - SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	<input type="checkbox"/> Sseisu	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - CUISSÉ DE POULET - SAUCE CRÈME - DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE - YAOURT NATURE - SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE
mardi 14/01/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE TARTIFLETTE DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - RISOTTO DE LA MER - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - RISOTTO DE LA MER - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 15/01/2025	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'AIL BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETTES BIO EDAM COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'AIL - BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETTES BIO - SUISSES AUX FRUITS - COMPOTE POMME POIRE	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE À L'AIL - BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETTES BIO - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 16/01/2025	<input type="checkbox"/>	ANDOUILLE FILET DE POULET - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - SAUCE AU CALVADOS PONT L'EVÊQUE CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE POULET - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - SAUCE AU CALVADOS - FROMAGE BLANC SUCRÉ - TARTE NORMANDE AUX POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE POULET - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - SAUCE AU CALVADOS - FROMAGE BLANC NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 17/01/2025	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - RIZ AUX POIVRONS - GRATIN DE MOULES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - RIZ AUX POIVRONS - GRATIN DE MOULES - YAOURT NATURE SUCRÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - RIZ AUX POIVRONS - GRATIN DE MOULES - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 18/01/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE PIEMONTAISE CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE ESTRAGON - BOULGOUR TOMME BLANCHE SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE PIEMONTAISE - CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE ESTRAGON - BOULGOUR - SUISSE NATURE - MOUSSE CAFÉ	<input type="checkbox"/>	SALADE PIEMONTAISE - CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE ESTRAGON - BOULGOUR - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 19/01/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE VERT - POMMES DE TERRE GRENAILLE FORESTIÈRES CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE VERT - POMMES DE TERRE GRENAILLE FORESTIÈRES - FROMAGE BLANC NATURE - TARTE POMME RHUBARBE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE VERT - POMMES DE TERRE GRENAILLE FORESTIÈRES - FROMAGE BLANC NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 20 janvier au 26 janvier 2025 - Midi

lundi 20/01/2025	Ssuce <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE NORMANDIN DE VEAU - SAUCE MARCHAND DE VIN - POMMES DE TERRE ET SALSIFIS AU BEURRE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE	Sss <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - NORMANDIN DE VEAU - SAUCE MARCHAND DE VIN - POMMES DE TERRE ET SALSIFIS AU BEURRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - CRÈME DESSERT VANILLE	Sseisu <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - NORMANDIN DE VEAU - SAUCE MARCHAND DE VIN - POMMES DE TERRE ET SALSIFIS AU BEURRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE
mardi 21/01/2025	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE - SAUCE AU CIDRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE - SAUCE AU CIDRE - FROMAGE BLANC SUCRÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE - SAUCE AU CIDRE - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 22/01/2025	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUTÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - COQUILLETTES BIO CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - SAUTÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - COQUILLETTES BIO - SUISSE NATURE - COMPOTE POIRE	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - SAUTÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - COQUILLETTES BIO - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 23/01/2025	<input type="checkbox"/>	ENDIVES - VINAIGRETTE - , NOIX SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON CARBONADE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES TOMME NOIRE MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	ENDIVES - VINAIGRETTE - , NOIX - SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON CARBONADE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - COMPOTE DE POMMES - GAUFRE LIÉGEOISE	<input type="checkbox"/>	ENDIVES - VINAIGRETTE - , NOIX - SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON CARBONADE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 24/01/2025	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE FILET DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES BLEU FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT - FROMAGE BLANC SUCRÉ	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE DIEPPOISE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - CAKE AU CITRON S/SUCRE - FROMAGE BLANC NATURE
samedi 25/01/2025	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY - , RAISIN SEC SAUCISSE DE TOULOUSE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - SAUCE AUX OIGNONS MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY - , RAISIN SEC - SAUCISSE DE VOLAILLE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - SAUCE AUX OIGNONS - YAOURT NATURE SUCRÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY - , RAISIN SEC - SAUCISSE DE VOLAILLE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - SAUCE AUX OIGNONS - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 26/01/2025	<input type="checkbox"/>	SALAMI - , CORNICHONS CÉLÉRI BRAISÉ - POMMES DE TERRE NOISETTE - NAVARIN D 'AGNEAU SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - CÉLÉRI BRAISÉ - POMMES DE TERRE NOISETTE - NAVARIN D 'AGNEAU - SUISSES AUX FRUITS - CRUMBLE AUX POMMESV BIO	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - CÉLÉRI BRAISÉ - POMMES DE TERRE NOISETTE - NAVARIN D 'AGNEAU - SUISSE NATURE - CRÊPE NATURE