

REPAS A THÈME : LE DRÔLE DE NOËL DE SCROOGE



<p>LUNDI 02 DECEMBRE</p> <p>Salade Verte BIO Bœuf Carotte BIO Emmental BIO Mélange de fruits au Sirop BIO</p>	<p>MARDI 03 DECEMBRE</p> <p>Soupe de Légumes Dos de Colin Epinards BIO à la Crème Tomme Grise BIO Banane</p>	<p>JEUDI 05 DECEMBRE</p> <p>Céleri Rémoulade Pâtes BIO façon Carbonara Végétal Tarte aux Pommes BIO</p>	<p>VENDREDI 06 DECEMBRE</p> <p>Mousse de Foie Rôti de Porc Haricots Blancs Sauce Tomate Petit Suisse Nature Sucré BIO Poire BIO</p>
<p>LUNDI 09 DECEMBRE</p> <p>Potage Chili Con Carne Riz BIO Saint paulin BIO Clémentine</p>	<p>MARDI 10 DECEMBRE</p> <p>Carotte Râpées BIO Vinaigrette Sauté de Veau Flageolets Mini Babybel BIO Compote de Pomme BIO</p>	<p>JEUDI 12 DECEMBRE</p> <p>Tarte aux Légumes BIO Filet de Hoki Blé BIO Sauce Tomate Fromage Blanc BIO Pomme</p>	<p>VENDREDI 13 DECEMBRE</p> <p>Salade verte BIO Omelette BIO Petits-Pois Carottes BIO Camembert BIO Eclair au Chocolat</p>
<p>LUNDI 16 DECEMBRE</p> <p>Duo de Choux Blanc et Rouge Vinaigrette Couscous végétal Petit Suisse Nature Sucré Kiwi</p>	<p>MARDI 17 DECEMBRE</p> <p>Rillettes de Porc Jambon Blanc Pâtes BIO Yaourt aux fruits BIO Poire BIO</p>	<p>JEUDI 19 DECEMBRE</p> <p>Salade Saint Exupéry (1) Sauté de Bœuf Brocolis BIO Gouda BIO Flan Nappé Caramel</p>	<p>VENDREDI 20 DECEMBRE</p> <p>Jus de Fruit Bâtonnets de Surimi Mayonnaise Mignonette de poulet Farce Forestière Galette de Pomme de Terre Bûchette Glacée vanille Fraise Clémentine Surprise</p>

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles
Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

(1) Céleri rave, laitue, pomme, betterave rouge, crème fraîche, vinaigrette

L'équipe vous souhaite un très bon appétit.



L'alimentation distribuée aux enfants contient des produits BIO et labellisés afin de proposer des

Les menus respectent les exigences nutritionnelles des enfants de maternelle et d'élémentaire pour favoriser les apports en fibres et en fer, ainsi que limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.

Un menu végétarien est proposé par semaine.

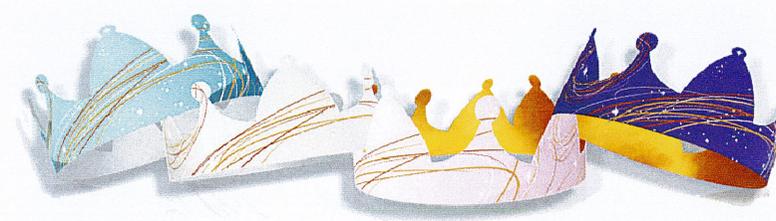


Le Controis
en Sologne
Contres • Feings
Fougeres sur Bievre
Ouchamps • Thenay

MENU DE JANVIER 2025 FEINGS, FOUGERES SUR BIEVRE, OUCHAMPS, THENAY



MENU A THÈME JOUR DE L'AN CHINOIS



LUNDI 6 JANVIER Salade Verte BIO au Thon Vinaigrette Steak Haché de bœuf BIO Frites Gouda BIO Clémentine	MARDI 7 JANVIER Carottes Râpées BIO Vinaigrette Nuggets de Blé Haricots Verts Vache Qui Rit BIO Galette des Rois	JEUDI 9 JANVIER Velouté de Potiron Brandade de Poisson BIO Tomme Noire Kiwi	VENDREDI 10 JANVIER Duo Carottes/Céleri BIO Vinaigrette Rôti de Dinde Trio de Chou-fleur, Brocolis, Chou Romanesco Petits Suisses aux Fruits Compote de Pomme BIO
LUNDI 13 JANVIER Céleri Rémoulade BIO Saumonette Sauce Tomate Riz BIO Yaourt aux fruits BIO Pomme BIO	MARDI 14 JANVIER Soupe Poireaux Pommes de Terre BIO Omelette BIO Ratatouille BIO Ortolan Flan Nappé Caramel	JEUDI 16 JANVIER Betteraves Rouges Vinaigrette Sauté d'Agneau Flageolets Mousse au Chocolat Poire	VENDREDI 17 JANVIER Salade verte BIO Vinaigrette Escalope de Poulet à la Crème Haricots Beurre Mini Cabrette BIO Flan Pâtissier
LUNDI 20 JANVIER Duo de Choux Vinaigrette Bourguignon Carottes BIO Camembert BIO Cocktail de Fruits au Sirop BIO	MARDI 21 JANVIER Soupe de Légumes Dos de Colin Trio de Légumes BIO Tomme noire Banane	JEUDI 23 JANVIER Carottes Râpées BIO Vinaigrette Parmentier de Lentilles, Carottes et Champignons BIO * Emmental BIO * Eclair au Chocolat	VENDREDI 24 JANVIER Sardines au Beurre Rôti de Porc Haricots Blancs à la Tomate Petit Suisse aux fruits BIO Clémentine BIO
LUNDI 27 JANVIER Potage aux 5 Légumes Pâtes BIO à la Carbonara Kiri BIO Kiwi	MARDI 28 JANVIER Salade Verte BIO Vinaigrette Blanquette de Veau Riz BIO Gouda BIO Compote de Pomme BIO	JEUDI 30 JANVIER Nem de Poulet Poulet Impérial Poêlée Exotique Pavé Coco Cacao	VENDREDI 31 JANVIER Salade Saint Exupéry (1) Œufs Durs BIO Béchamel Epinards BIO Saint Paulin BIO Poire

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles

Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

(1) Céleri rave, laitue, pomme, betterave rouge,
crème fraîche, vinaigre

L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

L'alimentation distribuée aux enfants contient des produits BIO et labellisés afin de
Les menus respectent les exigences nutritionnelles des enfants de maternelle et
d'élémentaire pour favoriser les apports en fibres et en fer, ainsi que limiter la fréquence
des plats trop gras et trop sucrés.

Un menu végétarien est proposé par semaine.