

MAUREPAS

MENUS DE LA SEMAINE

20/01/2025

au

26/01/2025

S04



NOM:

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025	25/01/2025	26/01/2025
<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>
Carottes cuites BIO à la coriandre	Velouté de potiron	Saucisson sec - cornichon*	Céleri BIO rémoulade	Poireaux sauce gribiche	Chou fleur BIO vinaigrette	Crudités bulgare
Tortelloni pomodora mozzarella BIO sauce tomate	Saumonette sauce beurre citron	Cuisse de poulet à l'orientale	Sauté de porc basquaise*	Filet de hoki MSC à l'anis	Sauté de veau sauce napolitaine	Rôti de bœuf VBF sauce roquefort
Plat complet	Epinards à la crème et riz	Pommes de terre sautées et petits pois	Lentilles et haricots verts	Semoule BIO et épinards	Boulgour et tajine de légumes	Fusilli complète et champignons
Saint-Nectaire AOP	Emmental BIO	Yaourt nature BIO et local	Tomme noire	Brie	Velouté nature	Saint-Paulin
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Liégeois au café	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Tarte citron

Cocher chaque jour le menu choisi en mettant une croix dans la case correspondante

SIGNATURE:

MAUREPAS

MENUS DE LA SEMAINE

20/01/2025

au

26/01/2025

S04



NOM:

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025	25/01/2025	26/01/2025
<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>	<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>
Carottes cuites BIO à la coriandre	Velouté de potiron	Oeuf dur nature	Céleri BIO rémoulade	Poireaux sauce gribiche	Chou fleur BIO vinaigrette	Crudités bulgare
Tortelloni pomodora mozzarella BIO sauce tomate	Saumonette sauce beurre citron	Cuisse de poulet à l'orientale	Sauté de porc basquaise*	Filet de hoki MSC à l'anis	Sauté de veau sauce napolitaine	Rôti de bœuf VBF sauce roquefort
Plat complet	Epinards à la crème et riz	Pommes de terre sautées et petits pois	Lentilles et haricots verts	Semoule BIO et épinards	Boulgour et tajine de légumes	Fusilli complète et champignons
Saint-Nectaire AOP	Emmental BIO	Yaourt nature BIO et local	Tomme noire	Petit suisse sans sucre	Velouté nature	Saint-Paulin
Fruit de saison	Purée pommes bananes	Fruit de saison	Fruit de saison	Poire au naturel sans sucre	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre

Cocher chaque jour le menu choisi en mettant une croix dans la case correspondante

SIGNATURE:

MAUREPAS

MENUS DE LA SEMAINE

20/01/2025

au

26/01/2025

S04



NOM:

PAUVRE EN SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025	25/01/2025	26/01/2025
<i>Menu A</i> <input type="checkbox"/>						
Carottes cuites BIO à la coriandre	Velouté de potiron	Oeuf dur nature	Céleri BIO rémoulade	Poireaux vinaigrette	Chou fleur BIO vinaigrette	Crudités bulgare
Filet de poulet	Steak haché VBF	Cuisse de poulet à l'orientale	Sauté de porc basquaise*	Filet de hoki MSC à l'anis	Sauté de veau sauce napolitaine	Rôti de bœuf VBF sauce roquefort
Pommes de terre et haricots beurrés	Epinards à la crème et riz	Pommes de terre sautées et petits pois	Lentilles et haricots verts	Semoule BIO et épinards	Boullgour et tajine de légumes	Fusilli complète et champignons
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Petit suisse sans sucre	Velouté nature	Edam sans sel
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Liégeois au café	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Tarte citron

Cocher chaque jour le menu choisi en mettant une croix dans la case correspondante

SIGNATURE: