

MENUS SIVOS DE L'ARNAISE

Lundi 20-janv	CAROTTES RAPEES BIO SPAGHETTIS SAUCE TOMATE BIO DU JARDI D'APO YAOURT AROMATISE CLEMENTINES	Mardi 21-janv	BROCOLIS MIMOSA SAUTE DE DINDE PUREE CRECY TOMME BLANCHE LIEGEOIS CHOCOLAT	Jeudi 23/01/2024	BETTERAVE VINAIGRETTE ROUGAIL SAUCISSE RIZ BIO A LA TOMATE FROMAGE BLANC AU SUCRE SALADE POMME KIWI	vendredi 24-janv	LEGUMES A CROQUER JOUE DE BŒUF SAUCE TOMATE CHAMPIGNONS PERSILLES ET PDT EMMENTAL A LA COUPE CLAFOUTIS AUX POIRE
Lundi 27-janv	TABOULE SEMOULE BIO COLOMBO DE POISSON EPINARDS A LA CREME GOUDA A LA COUPE ORANGE	Mardi 28-janv	CELERI FRAIS REMOULADE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE BRIE A LA COUPE YAOURT VANILLE	Jeudi 30-janv Nouvel An Chinois	SOUPE CHINOISE NEMS A LA DINDE RIZ CANTONNAIS GATEAU COCO-BANANE	Vendredi 31-janv Menu Végétarien	FLAN AUX LEGUMES BOULETTES DE SOJA CATALANE BLETTES AU GRATIN GOUDA A LA COUPE KIWI
Lundi 03-févr	BETTERAVE VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE et sauce POMMES NOISETTE FROMAGE BLANC AU SUCRE CREPE AU SUCRE	Mardi 04/02/2024 Menu Végétarien	LENTILLES VINAIGRETTE LASAGNES BUTTERNUT MAISON CAMEMBERT BIO CLEMENTINES	jeudi 06-févr	CAROTTES RAPEES FILET DE POULET INDIENNE GRATIN DE CHOU-FLEUR CREME DESSERT VANILLE COMPOTE POMME COING	Vendredi 07-févr	PATE DE FOIE CORNICHONS POISSON A L'AMERICAINE RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX EDAM A LA COUPE SALADE POMME KIWI
Lundi 10-févr Menu Végétarien	ŒUF DUR MAYONNAISE PAIN DE LEGUMES Sauce Cocktail COQUILLETTE BIO AU BEURRE COULOMMIERS A LA COUPE PUREE DE POIRE MAISON	Mardi 11-févr	SALADE COLESLAW COUSCOUS POISSON SEMOULE BIO EMMENTAL A LA COUPE PETITS SUISSES AROMA	Jeudi 13-févr	SALADE PDT VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES VICHY TOMME BLANCHE CHOU A LA CREME PATISSIERE	Vendredi 14-févr	CAROTTES A CROQUER TARTIFLETTE A LA COURGE SALADE VERTE YAOURT BIO SUCRE ORANGE