



MENU

du 08 Janvier au 19 Janvier 2024



Lundi 08 Janvier

Menu Jaune



Salade d'endives

Sauté de porc au curry



Coquillettes

Fromage

Galette des Rois

Mardi 09 Janvier

Œufs durs mayonnaise



Pilon de poulet aux herbes & à la moutarde

Petits pois carottes

Yaourts fermiers sucrés

Mercredi 10 Janvier



Pomelos au sucre

Steak haché sauce au poivre



Frites

Galette des Rois

Goûter : Pain, fromage

Jeudi 11 Janvier

Potage de légumes

Chili sin carné

09

Riz pilaf



Fruit

Vendredi 12 Janvier

Macédoine, pommes de terre, mayonnaise

Filet de truite



09

Epinards béchamel (le lait pour la béchamel est 09)

Compote, biscuit

Bon Appétit

Lundi 15 Janvier

Tresse 4 fromages

Saucisse grillée



Lentilles façon Ariègeoise

Yaourt aux fruits

Mardi 16 Janvier



Salade Coleslaw

Blanquette de volaille



Macaronis

Fromage blanc confiture

Mercredi 17 Janvier



Duo de salades



Tartiflette

Pana cota au chocolat

Goûter : Jus de fruit / biscuit

Jeudi 18 Janvier

Velouté de pomme de terre, butternut

Pané de blé, tomate, mozzarella

Haricots beurre à la persillée

Fromage



Fruit

Vendredi 19 Janvier



Trio de salades

Brandade de morue



Nouveau gâteau du Défi Cuisine

Quels sont les ingrédients surprises ?

LA Galette des ROIS mmmh!

VOUS EN COUPEZ "le Roi" "la Reine"

mélange d'un jaune d'œuf + d'eau pour **DORER**

FRANGIPANE :

- * 180 g d'amandes en poudre
- * 110 g de sucre (voire moins)
- * quelques gouttes d'amande amère (voire noix!)
- * 2 œufs
- * 100 g de beurre ramolli
- * 1 cuillère à soupe de crème fraîche

pâte feuilletée (number one)

pâte feuilletée (number two)

FÈVE (à dis-pan-salle!)

Toute l'équipe cuisine centrale vous souhaite une très belle année 2024

Menu sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

Tarifs : FOIX : 3,20€ / repas ; Hors FOIX : 7,60€ / repas