



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Chou fleur sauce cocktail	Oeuf mayonnaise BIO		 <p>Repas de Noël</p>	Soupe de légumes
	Lasagnes bolognaise	Nuggets végétariens Haricots verts à l'ail BIO 			Brandade de morue
	Fromage	Fromage			Laitage BIO
	Mousse chocolat	Flan caramel			Fruit de saison BIO

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.


SCOLAIRE THEZAN


Semaine du 08 au 12 Janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Soupe de légumes	Salade de riz BIO		Samoussas de légumes	Charcuterie et condiments <i>Oeuf mayonnaise</i>
	Falafels sauce blanche Semoule BIO au beurre 	Dos de colin aux agrumes Carottes sautées		Paupiette de veau au jus Poêlée forestière Bulgour	Filet de poisson sauce marinière Pommes noisettes
	Laitage	Fromage		Laitage	Fromage
	Galette des rois	Compote		Banane BIO	Salade de fruits frais

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Mortadelle <i>Crudités</i>	Taboulé BIO		Soupe de légumes	Salade composée
	Boulettes de boeuf sauce tomate Pâtes BIO au beurre	Omelette nature Epinards à la crème Pomme vapeur 		Cassoulet garni <i>Poisson rôti</i> <i>Haricots blancs</i>	Filet de poisson meunière et citron Röstis de légumes
	Fromage	Fromage		Fromage	Laitage
	Fruit BIO	Crème vanille		Flan caramel	Fruit BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Salade de pois chiches	Soupe de légumes		Salade de lentilles BIO	Taboulé
	Saucisse grillée et confit d'oignons <i>Filet de poisson rôti</i> Ecrasé de Potimarron PDT	Boulettes de soja sauce tomate Riz pilaf BIO 		Steak haché de veau au jus Penne BIO au beurre Blettes à la crème	Filet de lieu sauce cocktail Gratin de butternut
	Laitage BIO	Laitage		Fromage	Laitage
	Ananas frais	Eclair		Pomme au four caramélisée	Fruit de saison


SCOLAIRE THEZAN


Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Betteraves BIO vinaigrette	Oeuf BIO mayonnaise		Soupe de légumes	Macédoine de légumes BIO
	Rôti de porc aux épices <i>Omelette au fromage</i> Purée de pommes de terre	Gnocchis sauce fromagère 		Mijoté de boeuf aux oignons Poêlée de brocolis Blé BIO au beurre	Filet de colin sauce citron Crumble de courge
	Fromage	Fromage		Laitage	Laitage
	Mousse chocolat	Fruit BIO		Fruit BIO	Chandeleur

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade du Chef	Soupe de légumes		 <p>Repas d'Animation CARNAVAL</p>	Salade de haricots rouges
	Filet de lieu sauce curry Choux fleurs sautés Semoule BIO au beurre	Moules à la crème Pommes campagnardes			Crêpe au fromage Jeunes carottes 
	Fromage	Laitage			Laitage BIO
	Crème caramel	Fruit BIO			Fruit de saison


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Betteraves BIO vinaigrette	Taboulé		Salade verte vinaigrette	Soupe de légumes
	Calamars à la romaine sauce tartare Ecrasé de PDT	Riz BIO cantonnais végétarien aux petits légumes 		Tartiflette maison <i>Tartiflette végétarienne</i>	Gratin de poisson aux petits légumes Pâtes BIO au beurre
	Fromage	Laitage		Laitage	Laitage
	Fruit BIO	Pâtisserie du chef		Fruit de saison	Fruit de saison



SCOLAIRE THEZAN

Semaine du 04 au 08 Mars 2024




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Soupe de légumes	Poireaux vinaigrette		Carottes râpées	Céleri vinaigrette
	<p>Saucisse grillée et confit d'oignons <i>Omelette nature</i></p> <p>Ecrasé de Potimarron</p>	<p>Galette végétarienne</p> <p>Riz pilaf BIO</p> 		<p>Choucroute garnie <i>Poisson - Pommes vapeur</i></p>	<p>Filet de lieu sauce cocktail</p> <p>Légumes röstis</p>
	Laitage BIO	Laitage		Fromage	Fromage
	Ananas frais	Eclair		Pomme BIO au four	Flan caramel

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.

SCOLAIRE THEZAN

Semaine du 11 au 15 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Betteraves vinaigrette	Oeuf BIO mayonnaise		Soupe de légumes	Macédoine de légumes BIO
	Sauté de poulet à la crème et aux champignons Pâtes BIO au beurre	Gnocchis sauce fromagère 		Mijoté de boeuf aux oignons Poêlée de brocolis Semoule BIO au beurre	Brandade de morue
	Fromage	Fromage		Fromage	Laitage
	Mousse chocolat	Flan caramel		<i>Dessert des abeilles</i>	Pomme cuite spéculoos

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.