

MENUS SIVOS DE L'ARNAISE

Lundi 20-janv. Menu Végétarien	SPAGHETTIS SAUCE TOMATE BIO DU JARDI D'APO YAOURT AROMATISE CLEMENTINES	Mardi 21-janv.	SAUTE DE DINDE PUREE CRECY TOMME BLANCHE LIEGEOIS CHOCOLAT	Jeudi 23/01/2024	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 POMMES DE TERRE EMMENTAL A LA COUPE
Lundi 27-janv.	TABOULE SEMOULE BIO POISSON BEURRE CITRON EPINARDS A LA CREME GOUDA A LA COUPE	Mardi 28-janv.	HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE BRIE A LA COUPE YAOURT VANILLE	Jeudi 30-janv. Nouvel An Chinois	SALADE CHINOISE NEMS A LA DINDE RIZ CANTONNAIS GATEAU COCO-BANANE	Vendredi 31-janv. Menu Végétarien	BOULETTES DE SOJA CATALANE BLETTES AU GRATIN FROMAGE BLANC AU SUCRE KIWI
Lundi 03-févr.	NUGGETS DE VOLAILLE et sauce POMMES NOISETTE FROMAGE BLANC AU SUCRE CREPE AU SUCRE	Mardi 04/02/2024 Menu Végétarien	LASAGNES BUTTERNUT MAISON CAMEMBERT BIO CLEMENTINES	jeudi 06-févr.	CAROTTES RAPEES FILET DE POULET INDIENNE GRATIN DE CHOU-FLEUR CREME DESSERT VANILLE	Vendredi 07-févr.	PATE DE FOIE CORNICHONS POISSON A L'AMERICAINE RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX EDAM A LA COUPE
Lundi 10-févr. Menu Végétarien	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 PETITS SUISSES AROMA	Jeudi 13-févr.	BŒUF BOURGUIGNON POMME DE TERRE TOMME BLANCHE CHOU A LA CREME PATISSIERE	Vendredi 14-févr.	CAROTTES A CROQUER TARTIFLETTE A LA COURGE SALADE VERTE YAOURT BIO SUCRE