

GR OUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 07 janvier</i>	<i>mardi 08 janvier</i>	<i>mercredi 09 janvier</i>	<i>jeudi 10 janvier</i>	<i>vendredi 11 janvier</i>
SALADE BAR	SALADE BAR	ATELIER	SALADE BAR	SALADE BAR
VERRINE DE BETTERAVE	WRAP MAISON		DUO DE SAUCISSON	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	ÉMINCÉ DE VOLAILLE PROVENÇALE		POISSON DU JOUR	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL *SAUCISSE DE VOLAILLE
SALADE VERTE	POMMES SAUTÉES/ HARICOTS VERTS		RIZ PILAF/ CAROTTES VAPEUR	BOULGOUR/ NAVETS FORESTIERS
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ COCKTAIL DE FRUITS	ENTREMETS PRALINÉ / COMPOTE / FRUIT DE SAISON		SMOOTHIE AUX FRUITS/ COMPOTE/ FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ GALETTE DES ROIS

*VOLAILLE (SANS PORC) /POISSON (SANS VIANDE)

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES, MANDARINES.

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

GR OUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 14 janvier</i>	<i>mardi 15 janvier</i>	<i>mercredi 16 janvier</i>	<i>jeudi 17 janvier</i>	<i>vendredi 18 janvier</i>
SALADE BAR CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE BAR CÉLERI RÉMOULADE	ATELIER	SALADE BAR TERRINE DE VOLAILLE	SALADE BAR MOUSSE DE BETTERAVE
PILON DE POULET	CASSOULET *		STEAK HACHÉ FRAIS	POISSON DU JOUR
SEMOULE AUX ÉPICES/ CÉLERI GLACÉ			ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE/ BROCOLIS	FONDUE DE POIREAUX/ PÂTES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ MOUSSE COCO	ABRICOTS AU SIROP AU COULIS / FRUIT DE SAISON/ COMPOTE		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ FRUIT DE SAISON RÔTI	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ TARTE BANANE/CHOCOLAT

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES.

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

GR OUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 21 janvier</i>	<i>mardi 22 janvier</i>	<i>mercredi 23 janvier</i>	<i>jeudi 24 janvier</i>	<i>vendredi 25 janvier</i>
SALADE BAR	SALADE BAR	ATELIER	SALADE BAR	SALADE BAR
ŒUFS MAYONNAISE	ENDIVES AUX DEUX FROMAGES		PAMPLEMOUSSE	SALADE DE CHOUX
RÔTI DE DINDE	SAUTÉ D'AGNEAU AUX OLIVES		BEIGNETS DE POISSON	PALETTE À LA DIABLE *OMELETTE
RIZ AUX CÉRÉALES/ CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE/ DUO DE HARICOTS		FRITES/ SALADE VERTE	PÂTES/ CAROTTES BRAISÉES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SALADE DE FRUITS À LA MENTHE	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ CRÈME BRULÉE		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SMOOTHIE	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ CRÈME DESSERT CARAMEL

*VOLAILLE (SANS PORC) /POISSON (SANS VIANDE)

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES.

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

GR OUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 28 janvier</i>	<i>mardi 29 janvier</i>	<i>mercredi 30 janvier</i>	<i>jeudi 31 janvier</i>	<i>vendredi 01 février</i>
SALADE BAR	SALADE BAR	ATELIER	SALADE BAR	ANIMATION BRETAGNE SALADE BAR
FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE VERTE À LA MIMOLETTE		DUO BETTERAVE/ MAÏS	RILLETES DE THON SUR TOAST
POISSON DU JOUR	CHIPOLATAS DE VOLAILLE		SAUTÉ DE BŒUF PROVENÇALE	GALETTE JAMBON/FROMAGE
ÉPINARDS À LA CRÈME / RIZ	LENTILLES AUX CAROTTES		POMMES FONDANTES/ CHAMPIGNONS	SALADE VERTE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SALADE DE FRUITS À LA CANNELLE	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ ENTREMET VANILLE		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ ANANAS RÔTI	FAR BRETON/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES.

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

GRUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 04 février</i>	<i>mardi 05 février</i>	<i>mercredi 06 février</i>	<i>jeudi 07 février</i>	<i>vendredi 08 février</i>
SALADE BAR	SALADE BAR	ATELIER	SALADE BAR	SALADE BAR
CAROTTES RÂPÉES	PÂTÉ EN CROÛTE		SALADE DE MÂCHE AUX CROÛTONS	PAMPLEMOUSSE
JAMBON BRAISÉ *JAMBON DE VOLAILLE	TAJINE DE VOLAILLE		STEAK HACHÉ FRAIS	POISSON DU JOUR
RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON	SEMOULE/ LÉGUMES DU TAJINE		FRITES/ BROCOLIS	HARICOTS VERTS/ BLÉ
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ ANANAS RÔTI	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ BROWNIE

*VOLAILLE (SANS PORC) /POISSON (SANS VIANDE)

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES.

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

GR OUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 11 février</i>	<i>mardi 12 février</i>	<i>mercredi 13 février</i>	<i>jeudi 14 février</i>	<i>vendredi 15 février</i>
SALADE BAR	SALADE BAR	ATELIER	SALADE BAR	SALADE BAR
SALADE DE BETTERAVE	SALADE D'ENDIVES		DUO DE CHOUX VINAIGRETTE	QUICHE AU FROMAGE
PILON DE POULET AU CURRY ET COCO	SAUTÉ D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS		TARTIFLETTE	POISSON DU JOUR
RIZ PILAF/ DUO CAROTTES/NAVETS	PÂTES/ CHOUX BRAISÉ		SALADE VERTE	BOULGOUR/ FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/LIÉGEOIS VANILLE	CLAFOUTIS AUX POIRES/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ BANANE À LA CRÈME ANGLAISE

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES, PAMPLEMOUSSE.

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

GRUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 18 février</i>	<i>mardi 19 février</i>	<i>mercredi 20 février</i>	<i>jeudi 21 février</i>	<i>vendredi 22 février</i>
SALADE BAR ROULADE DE VOLAILLE SAUTÉ DE PORC *OMELETTE AUX LENTILLES ET CAROTTES FROMAGE OU LAITAGE BANANE AU CHOCOLAT/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE	SALADE BAR SALADE DE MÂCHE/MAÏS ET FETA BEIGNETS DE POISSON POTATOES/ ÉPINARDS FROMAGE OU LAITAGE CRÈME DESSERT PRALINÉ/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE	ATELIER	SALADE BAR CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHILI CON CARNE FROMAGE OU LAITAGE SALADE DE FRUITS À LA MENTHE/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE	SALADE BAR MOUSSE DE BETTERAVE ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME POÊLÉE FORESTIÈRE/ PÂTES FROMAGE OU LAITAGE COOKIES/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE

*VOLAILLE (SANS PORC) /POISSON (SANS VIANDE)

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES, PAMPLEMOUSSE.

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.