

ECOLE MATERNELLE & CLSH - VILLE DE THEOULE SUR MER			MENUS DU 05/01/2026 AU 06/02M/2026		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 janvier	Asperges vinaigrette Lasagnes au bœuf Fromage Fruit de saison	Mozzarella panée Navarin d'agneau Carottes & navets Galette des Rois	Chou Chinois Boudin Purée Chocolat Viennois	Taboulé Œuf dur Chou-fleur Béchamel Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Poisson, sauce citron basilic Riz Fromage blanc & compote
Du 12 au 16 janvier	Houmous de betteraves Saucisse fumée Potée de choux Fromage Fruit de saison	Salade verte Aïoli & ses légumes Fromage Gâteau Basque	Toasts & pâté de campagne Moussaka Petits suisses & fruit	Veloulé de pois cassés Rôti de veau Ratatouille Fromage Fruit de saison	Salade Caesar Pâtes aux asperges Fromage blanc & abricot sirop
Du 19 au 23 janvier	Endives au bleu Poulet, sauce chorizo Céréales gourmandes Petits suisses, pomme au four	Velouté de lentilles corail Jambon Gratin de blettes Fromage Fruit de saison	Chou rouge Blanquette Pomme vapeur Yaourt & fruit	Anchoïade Colin, sauce moules & curry Riz Fromage Ile flottante	Pizza aux 3 fromages Omelette aux courgettes Fromage Fruit de saison
Du 26 au 30 janvier	Salade Mexicaine Collin, sauce citron Epinards Fromage Fruit de saison	Céleri vinaigrette Daube de bœuf Polenta Fromage Compote	Velouté de butternut Filet mignon au miel Purée de panais Fromage Fruit de saison	Betteraves crues Poulet Basquaise Riz Fromage Bananes au four	Coleslaw Aubergines & mozzarella Fromage blanc, crumble pomme rhubarbe
Du 2 au 6 février	Salade verte Veau Marengo Gnocchis Gnocchis Fruit de saison	Soupe de poisson Escalope de dinde Gratin de butternut Fromage Fruit de saison	Salade de blé Rôti de porc Carottes Vichy Fromage Fruit de saison	Duo de choux Parmentier de lentilles A la tomate Fondant au chocolat	Velouté Dubarry Pâtes aux 2 saumons Fromage Fruit de saison

Menus végétariens

Menus à thème

Menus validés par la diététicienne
selon la réglementation en vigueur