

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

Menus végétariens

Menus à thème

Menus validés par la diététicienne
selon la réglementation en vigueur