

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 25  
Jan

**Cœufs durs mimosa**

Pamplemousse

**Couscous garni**

*bœuf, couscous, navets, carotte, raisin, coriandre,*



Légumes de couscous

**Fondu Président**

Mimolette

**Compote de pommes**

Banane au four

MARDI | 26  
Jan

**Coquillettes sauce cocktail**

Salade de maïs

**Cordon bleu**

**Carottes rondelles**

Pommes sautées

**Fromage frais nature sucré**

Yaourt nature sucré

**Fruit**

Panna cotta au chocolat

JEUDI | 28  
Jan

**Bouillon de légumes  
aux vermicelles**

Salade de poulet

*feuille de chêne, poulet, Sauce vinaigrette cambodge*

**Bœuf sauté aux oignons**

**Riz créole**

Chop suey de légumes

*champignons, carotte, courgette, poivron, Oignon jaune, fève,*

**Yaourt nature sucré**

Yaourt aromatisé

**Fruits de saison BIO**

Cake à la noix de coco



VENDREDI | 29  
Jan

**Salade choubidou**

*chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis*

Iceberg vinaigrette orientale

**Pavé de hoki sauce rougail**



**Purée de potiron**

Coudes


**Edam**


Emmental

**Cake à l'orange**



Compote de poires

 Spécialité  
du chef

 Pêche  
responsabl

Ce menu est cuisiné par  
le chef TOUILLON Cécile  
et son équipe



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine




**Notre Dame Ozanam**

**elior** 


Primaire

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI   25 Jan	MARDI   26 Jan	JEUDI   28 Jan	VENDREDI   29 Jan
<b>Œufs durs mimosa</b>	<b>Coquillettes sauce cocktail</b>	<b>Bouillon de légumes aux vermicelles</b>	<b>Salade choubidou</b> <i>chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis</i>
<b>Couscous garni</b> <i>boeuf, couscous, navets, carotte, raisin, coriandre.</i> 	<b>Cordon bleu</b>	<b>Bœuf sauté aux oignons</b>	<b>Pavé de hoki sauce rougail</b> 
<b>Fondu Président</b>	<b>Carottes rondelles</b>	<b>Riz créole</b>	<b>Purée de potiron</b>
<b>Compote de pommes</b>	<b>Fromage frais nature sucré</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Edam</b>
	<b>Fruit</b>	<b>Fruits de saison BIO</b>	<b>Cake à l'orange</b> 



 Spécialité du chef

 Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par le chef **TOUILLON Cécile** et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

**Notre Dame Ozanam**

**elior** 