




**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 08/01/2024 au 12/01/2024**




Menu egalim

api

Lundi



Crêpe au fromage  
 Dahl de **lentilles Bio**    
**Riz bio créole**   
 Camembert 1/10  
 Pomme (régional) 

Mardi





Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio   
 Poisson pané MSC   
 /Pané de blé emmental et épinard  
 Epinards béchamel  
 Petit Trôo de la laiterie de Montoire   
 Clémentine

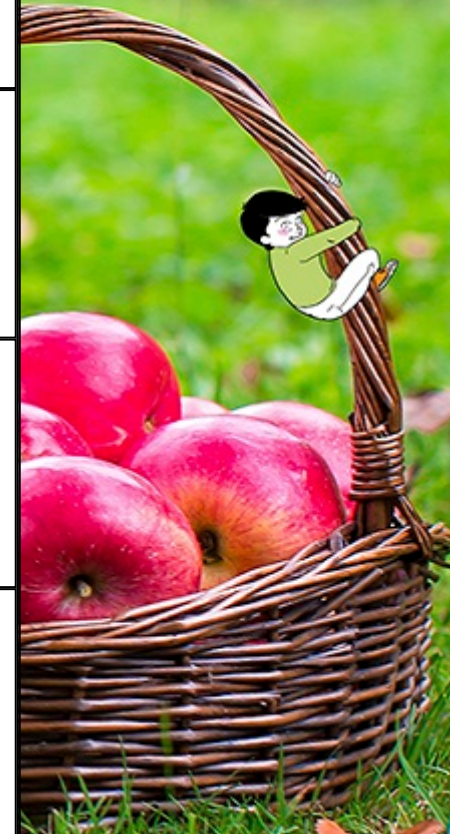
Mercredi

Jeudi

**Céleri** râpé (régional)  - Sauce rémoulade  
 Rôti de porc Label Rouge   
 /Fricassée de poisson - Sauce crème  
 /Omelette 90g  
 Rosti de pommes de terre  
 Petit Moule nature  
 Flan nappé caramel

Vendredi

Salade iceberg régionale   - Emmental en cubes - Vinaigrette persillée  
 Emincé de dinde FR  - Sauce au curry  
 /Poêlée de riz et haricots rouges au curry  
 Carottes persillées  
**Gouda Bio**   
 Galette des rois



1. gouters 2 éléments



<b>Lundi</b>	Granola Poire 🍐
<b>Mardi</b>	Gaufre liégeoise Crème dessert chocolat
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	Biscuit roulé à la confiture de framboise Compote pomme
<b>Vendredi</b>	Pain de mie Fromage portion





**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 15/01/2024 au 19/01/2024**



Menu egalim

api

Lundi





Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
 Fricassée de poisson MSC  - Sauce colombo  
 /Colombo de pois chiches  
 Chou fleur persillé  
 Carré de Ligueil  
 Mousse au chocolat au lait

Mardi





Potage de potiron  
 /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Hachis parmentier de **boeuf Bio**   
 /Parmentier aux lentilles  
 Vache picon  
**Poire régionale** 

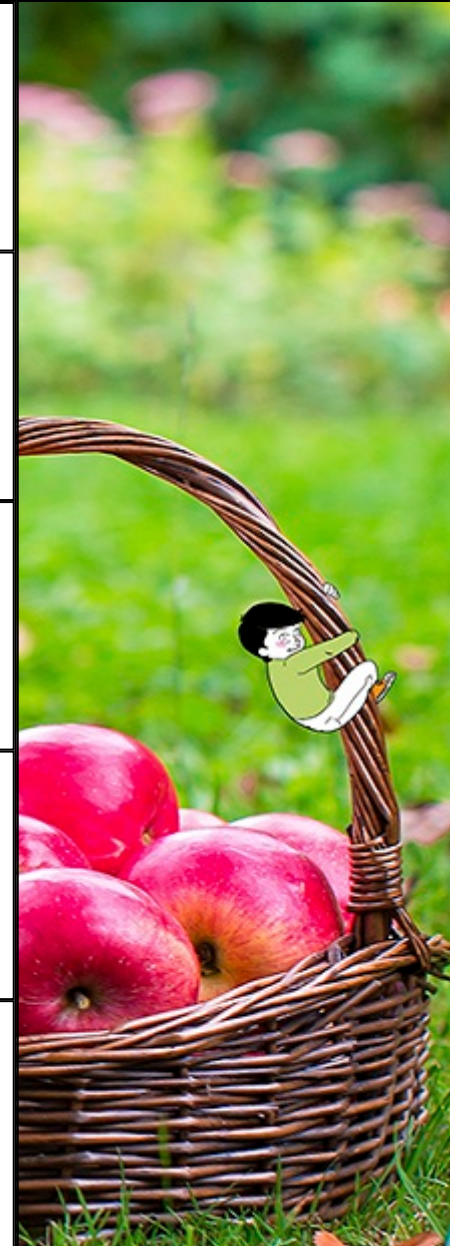
Mercredi

Jeudi

Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates    
 Nuggets de blé -, citron  
 Haricots verts Bio persillés   
 Pont l'Evêque AOP   
 Kiwi

Vendredi

Batavia (régional)  - Vinaigrette à l'échalote  
 Tarticlette (**pommes de terre locales**)   
 /Tarticlette à la dinde (aux pommes de terre Bio)   
 /Tarticlette au fromage  
**Fromage blanc sucré** (vrac - régional)   
 , myrtilles





<b>Lundi</b>	Biscuit sablé de Retz Pomme 🍏
<b>Mardi</b>	Moelleux aux abricots Fromage blanc sucré
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	Pain de mie - Tablette chocolat au lait Clémentine
<b>Vendredi</b>	Palmier Crème dessert à la vanille







**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 22/01/2024 au 26/01/2024**






Menu egalim

api

Lundi


**Céleri Bio** râpé  - Sauce rémoulade  
 Sauce bolognaise végétarienne bio  
**Tortis** bio régionaux    
**Emmental râpé bio**   
 Clémentine

Mardi




**Betteraves Bio régionales**   - Vinaigrette balsamique  
 Poisson blanc meunière MSC  - , citron  
 /Croustillant fromager  
 Jeunes carottes au beurre  
**Camembert** bio   
**Yaourt** arôme (régional) 

Mercredi

Jeudi

Salade de riz BIO au maïs - Vinaigrette  
 Flan aux petits pois et dés de jambon  
 /Flan aux petits pois et à la dinde  
 /Flan aux petits pois  
 Petit Moule nature  
**Banane Bio** 

Vendredi

Potage crécy (carottes)  
 /Duo de cœurs de palmiers et maïs - Vinaigrette persillée  
 Rôti de porc Label Rouge   
 /Rôti de dinde  
 /Quenelle nature - Sauce crème  
 Purée de pommes de terre  
**Crème Anglaise**   
 Gâteau au chocolat du chef 



1. gouters 2 éléments

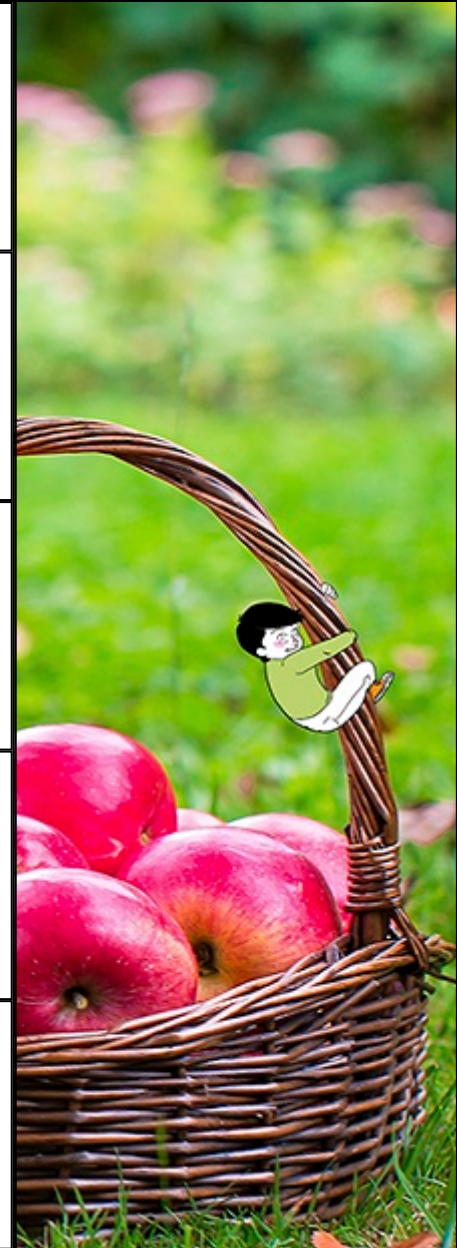


<b>Lundi</b>	Madeleine Fromage blanc sucré
<b>Mardi</b>	Barre bretonne Poire 🍐
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	Biscuit pompon Suisse sucré
<b>Vendredi</b>	Biscuit roulé à la confiture de framboise Yaourt nature sucré



**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 29/01/2024 au 02/02/2024**

Menu egalim



Lundi

Pâté de campagne - Cornichons  
 /Betteraves 🍷 - Vinaigrette  
 Boulettes de boeuf - sauce tomate  
 /Boulettes végétariennes soja tomate - Sauce tomate  
 Brocolis persillés  
 Yaourt nature sucré  
 Pomme (régional) 🍷

Mardi

**Chou rouge** à la mimolette 🍷 - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
 Chili sin carne  
**Riz** créole 🍷  
 Petit Trôo de la laiterie de Montoire 🍷  
 Kiwi

Mercredi

Jeudi

Potage Dubarry Bio 🍷 🍴  
 /Chou fleur - Vinaigrette  
 Pilon de poulet rôti 🇫🇷  
 /Sticks de mozzarella panés  
 Frites - Ketchup  
 Brie  
 Compote de pommes HVE

Vendredi

Carottes bio râpées et panais - Vinaigrette  
 Fricassée de colin MSC et saumon - Sauce crème  
 /Omelette 90g  
 Haricots verts Bio persillés 🍷  
 Cantal AOP 🍷  
 Crêpe sucrée

1. gouters 2 éléments



api

Lundi

Biscuit sablé de Retz  
Crème dessert à la vanille

Mardi

Moelleux aux abricots  
Compote pomme fraise

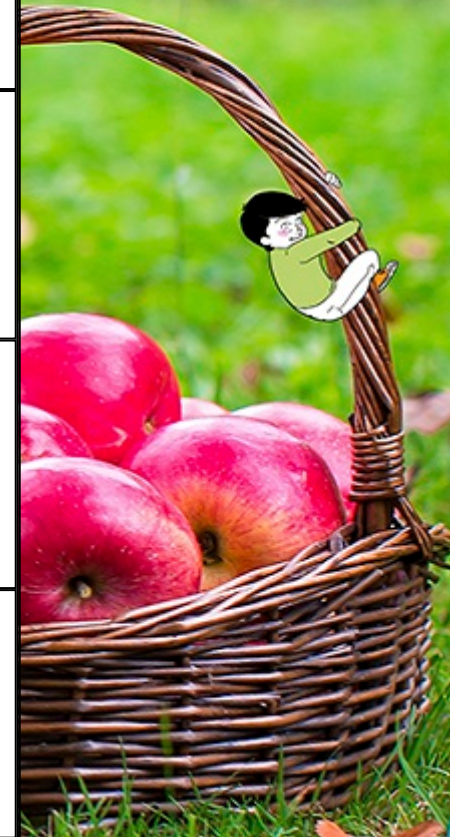
Mercredi

Jeudi

Madeleine  
Banane

Vendredi

Pain de mie - Confiture goûter  
Pomme 🍏



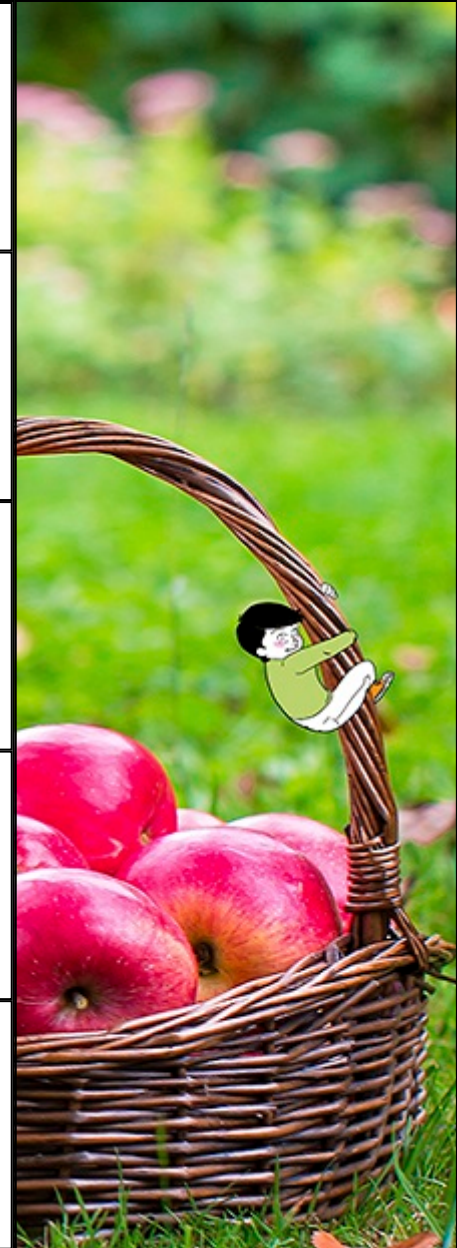


**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 05/02/2024 au 09/02/2024**

Menu egalim



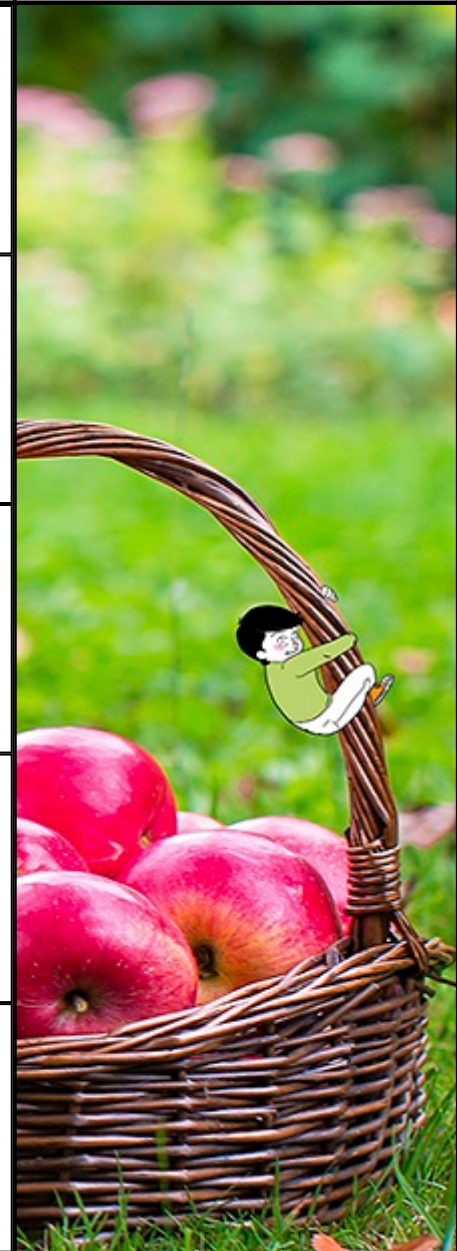
<b>Lundi</b>	<p>Potage de légumes bio          /Betteraves 🍷 - Vinaigrette          Nuggets de poisson          /Nuggets de blé          Carottes persillées  <b>Vache qui rit Bio</b> 🍷          Mousse au chocolat au lait</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade iceberg régionale 🍷🍷 - Vinaigrette          Gratin de pommes de terre et chou fleur au fromage raclette          Yaourt nature sucré  <b>Banane Bio</b> 🍷</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise          Saucisse fumée          /Saucisse de volaille 1/2/3          /Saucisse végétarienne  <b>Lentilles Bio</b> (régional) au jus 🍷          Petit cotentin          Yaourt aromatisé 🍷</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Samoussa aux légumes          Emincé de filet de poulet - Sauce caramel          /Tofu - Sauce caramel          Riz cantonnais          /Riz cantonnais végétarien          Biscuit sablé de Retz          Salade de fruits aux litchis</p>



*Toutes nos viandes sont françaises*













<b>Lundi</b>	Gaufre liégeoise Poire 🍐
<b>Mardi</b>	Pain de mie Fromage portion
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	Biscuit roulé à la confiture de framboise Fromage blanc sucré
<b>Vendredi</b>	Madeleine Yaourt nature sucré



**03-CORBEILLES EN GATINAIS**  
**Du 12/02/2024 au 16/02/2024**

Menu egalim



<b>Lundi</b>	<p>Saucisson à l'ail          /Oeuf dur - Sauce mayonnaise          Filet de colin MSC  - Sauce citron          /Tajine de pois chiche aux légumes          Purée de brocolis          Carré de Ligueil          Compote pomme poire HVE</p>
<b>Mardi</b>	<p><b>Céleri</b> râpé (régional)  - Sauce rémoulade          Rôti de porc Label Rouge  - Sauce dijonnaise          /Rôti de dinde - Sauce dijonnaise          /Omelette 90g - Sauce dijonnaise          Carottes persillées          Fromage blanc sucré          Beignet pomme</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Potage de courge au boursin          /Chou fleur - Vinaigrette          Curry de patate douce  <b>Riz</b> bio créole   <b>Yaourt Bio</b> sucré   <b>Banane Bio</b> </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade de <b>pâtes</b>   - Vinaigrette au pesto rouge          Cordon bleu 80 gr           /croq fromage          Petits pois au jus  <b>Emmental Bio</b>           Clémentine</p>



1. gouters 2 éléments



<b>Lundi</b>	Moelleux aux abricots Fromage blanc sucré
<b>Mardi</b>	Biscuit sablé de Retz Clémentine
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	Pain de mie - Tablette chocolat au lait Compote pomme poire
<b>Vendredi</b>	Palmier Suisse sucré

