

Au menu cette semaine - Déjeuner PRIMAIRE



LA GOURMANDE
GALETTE DU CHEF

MARDI | 03
Jan

Cordon bleu

Purée de pommes de terre

Chou-fleur en gratin

Saint-Paulin

Fraidou

Compote pommes bananes

Yaourt aromatisé

Fruits de saison

JEUDI | 05
Jan

Macédoine mayonnaise

Céleri rémoulade



Semoule à la mexicaine



Yaourt nature sucré

Fruits de saison

Galette des rois frangipane

VENDREDI | 06
Jan

Potage de légumes mijotés

Lasagne bolognaise

Salade verte

Cocktail de fruits

Fromage blanc sucré

Fruits de saison



Produits
locaux



Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE CROIX BLANCHE

elior

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

Au menu cette semaine - Déjeuner PRIMAIRE

LE JOUR DU 

LUNDI | 09
Jan

Betterave à la vinaigrette

Coleslaw

Omelette au fromage 

Pommes cubes rissolées

Piperade

Compote pommes cassis

Fruits de saison

Fromage blanc aux fruits

MARDI | 10
Jan

**Bouillon de légumes
aux vermicelles**

**Sauté de bœuf au
paprika** 

Riz créole

Carottes persillées 

Mousse au cacao

Fruits de saison

Yaourt aromatisé

JEUDI | 12
Jan

Poireaux vinaigrette

Salade verte aux croûtons

Macaroni à la carbonara

Yaourt nature sucré

Cake citron 

Fruits de saison

VENDREDI | 13
Jan

Escalope de volaille grillée

Petits pois

**Purée de carottes
persillées**

Bûchette mi-chèvre

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Yaourt aromatisé

Fruits de saison

Pomme au four 



Végétarien



Origine
France



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE CROIX BLANCHE

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner PRIMAIRE

LE JOUR DU 

LUNDI | 16
Jan

Galopin de veau forestier

Riz jaune

Julienne de légumes

Camembert

Fromy

Yaourt nature sucré

Fruits de saison

Flan d'antan

MARDI | 17
Jan

Potage au potiron

Boulettes soja
tomate basilic 

Penne

Piperade

Fruits de saison

Liégeois au chocolat

Yaourt aromatisé

JEUDI | 19
Jan

Carottes râpées à l'orange

Salade verte au surimi

Saucisse Knack

Gratin dauphinois 

Brocolis

Compote de pommes

Yaourt aux fruits

Fruits de saison

VENDREDI | 20
Jan

Haricots verts au maïs

Céleri rémoulade
aux pommes Locales 

Ravioli à la volaille
et emmental rapé

Fruits de saison

Gâteau Oréo

Yaourt aromatisé



Végétarien



Spécialité
du chef



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE CROIX BLANCHE

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner PRIMAIRE

LE JOUR DU 

LUNDI | 23
Jan

**Kefta s d'agneau
aux épices**

**Légumes couscous
en tajine**

Semoule berbère

Saint-Paulin

Petit moulé

Fruits de saison

Compote de pommes

Crème dessert à la vanille

Crème dessert au caramel

MARDI | 24
Jan

Pamplemousse

Salade verte au maïs

Nuggets de blé 

Brunoise de légumes

Macaroni

Fromage blanc à la confiture
et Tagada

Fruits de saison



LE NOUVEL AN
LUNAIRE DU CHEF

JEUDI | 26
Jan

Chou rouge sauce mangue

Salade thai croquante

**Sauté de porc
sauce caramel**

Nouilles chinoises
aux légumes

Fruits de saison

Mousse à la noix de coco

Riz au lait



LE NOUVEL AN
LUNAIRE DU CHEF

VENDREDI | 27
Jan

Carottes râpées 

Chou chinois et pommes

Nems au poulet

Riz cantonais

Yaourt nature sucré

Fruits de saison

Smoothie mangue vanille



 Végétarien

 Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE CROIX BLANCHE

elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner PRIMAIRE



LUNDI | 30
Jan

Potage Dubarry

Hachis Parmentier

Salade verte

Yaourt aromatisé

Délice Oréo mandarine

Fruits de saison

MARDI | 31
Jan

Pavé de colin
sauce safranée 

Boulgour pilaf

Légumes couscous

Tomme blanche

Fromage frais nature

Fruits de saison

Entremets à la vanille et
Mikado

JEUDI | 02
Fev

Macédoine mayonnaise

Œufs durs mayonnaise

Quenelles nature
sauce tomate

Brocolis

Coquillettes

Yaourt nature sucré

Crêpe au sucre 

Fruits de saison

VENDREDI | 03
Fev

Jambon rôti au miel

Poêlée aux légumes

Pommes grenailles rôties

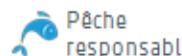
Camembert

Pavé 1/2 sel

Ananas

Cocktail de fruits

Yaourt aromatisé



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE CROIX BLANCHE



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

Au menu cette semaine - Déjeuner PRIMAIRE

LE JOUR DU 

LUNDI | 06
Fev

Friand au fromage

Blanquette de volaille

Pommes persillées

Fondue de poireaux 

Mousse au cacao

Compote de pommes

Fruits de saison

MARDI | 07
Fev

Salade composée et œuf dur

Riz à la mexicaine 

Compote pommes bananes

Flan à la vanille

Fruits de saison

JEUDI | 09
Fev

Potage de légumes

Saucisse fumée

Lentilles et carottes

Yaourt nature sucré

Fruits de saison

**Fromage blanc
aux fruits rouges**

VENDREDI | 10
Fev

Cheeseburger

Pommes frites

Salade verte

P'tit Louis

Yaourt nature sucré

Fruits de saison

Muffin tulipe choco pépites
chocolat



 Produits
locaux

 Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

ECOLE CROIX BLANCHE

elior 

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