

# Menus de la Semaine du 08 au 12 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>LA GALETTE DES ROIS</b>	
<b>Partage de la galette</b>				
<p><b>Carottes râpées Bio</b>  vinaigrette  <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Steak haché sauce tomate</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Semoule</b>  <i>gluten</i></p> <p><b>Fromage frais sucré</b>  <i>lait</i></p> <p><b>Clémentine</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>	<p><b>Pâté de campagne</b>  cornichon <i>Gluten, lait, moutarde, soja</i></p> <p><b>Chili sin carne</b>  <i>(riz, haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, oeuf)</i> <i>œuf</i> </p> <p><b>Crème dessert au chocolat</b> <i>lait</i></p>		<p><b>Chou bicolore</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Jambon braisé sauce aux oignons</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Coquillettes Bio</b>  <b>semi-complètes</b> <i>Gluten</i></p> <p><b>Emmental Bio</b>  <i>lait</i></p> <p><b>Galette des rois Frangipane</b> <i>Gluten, fruits à coque</i></p>	<p><b>Pizza au fromage</b> <i>Gluten, lait</i></p> <p><b>Parmentier de colin d'Alaska blanc à la carotte</b>  <i>lait</i> </p> <p><b>Compote de pommes allégée en sucre</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>

Légumerie Tezea



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Betteraves</b>  vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p> <b>Pilon de poulet rôti au jus</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Blé</b>  à la tomate <i>Gluten</i></p> <p><b>Crème dessert chocolat</b> <i>Lait</i></p>	<p><b>Cake lardon cheddar oignon</b>  <i>lait</i></p> <p><b>Enchiladas haricots rouges maïs</b> <i>gluten</i>  </p> <p><b>Fromage frais sucré</b> <i>Lait</i></p> <p><b>Pommes bio local</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i> </p>		<p><b>Les USA/ Breakdance</b></p> <p><b>Salade verte</b>  vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Hot dog saucisse ketchup (sans porc)</b> <i>Gluten</i></p> <p><b>Pommes de terre quartier avec peau</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Vache qui rit Bio</b> <i>lait</i></p> <p><b>Smoothie pomme, cranberry, yaourt</b>   <i>lait</i></p> <p>+ ketchup</p>	<p><b>Salade de coquillettes</b>  milanaise <i>gluten</i></p> <p><b>Emincé de saumon sauce crème oseille</b> <i>Lait, gluten</i></p> <p><b>Purée de brocolis</b> <i>Lait</i></p> <p><b>Cake vanille</b>  <i>Lait, œuf, gluten</i></p>
<p><b>Légumerie Tezea</b> </p>				



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 22 au 26 Janvier 2024



LES NOUVELLES RECETTES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Taboulé</b> (semoule)  <i>Gluten, Moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Rôti de dinde</b> jus aux herbes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Lentilles</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Saint Paulin</b>  <i>lait</i></p> <p><b>Compote de pommes allégée en sucre</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b>  <i>Moutarde, sulfites</i> </p> <p><b>Coquillettes</b> , sauce butternut ricotta  <i>Gluten, lait</i></p> <p><b>Emmental râpé</b> <i>lait</i></p> <p><b>Fromage blanc façon stacciatella</b> (cacao, copeaux de chocolat blanc et chocolat noir) <i>lait</i></p>		<p><b>Le haricot blanc</b></p> <p><b>Pâté pur volaille</b> <i>Gluten, sulfites</i></p> <p><b>Aiguillettes de poulet sauce champignons crémée</b> <i>lait</i></p> <p><b>Purée de carottes et pommes de terre</b> <i>lait</i></p> <p><b>Emmental bio</b>  <i>lait</i></p> <p><b>Gâteau aux haricots blancs et chocolat</b>  <i>Œuf, lait</i></p>	<p><b>Chou blanc</b>  vinaigrette  <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Dés de colin d'Alaska sauce citron</b>  <i>Lait, gluten</i></p> <p><b>Riz</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Clémentine</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>

Légumerie Tezea 



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 29 janvier au 02 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Salade coleslaw</b> (<i>carottes, chou blanc, mayonnaise</i>) <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Sauté de dinde sauce colombo</b>  (<i>carottes, farine de riz, épice colombo, bouillon de volaille, pulpe de tomate</i>)</p> <p> <b>potimorche vapeur</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Fromage fondu croc'lait</b>  <i>lait</i></p> <p><b>Liégeois au chocolat</b> <i>lait</i></p>	<p><b>Pâté de campagne et cornichons</b>  <i>Gluten, lait, moutarde, soja</i></p> <p><b>Dahl de lentilles corail et riz</b> (<i>Lait de coco, crème liquide curry, bouillon de légumes</i>)  <i>lait</i></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b>  <i>lait</i></p>		<p><b>CHANDELEUR</b></p> <p><b>Salade verte</b>  vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Galette saucisse</b>  <i>DEPUIS 1979</i></p> <p><b>Pommes de terre quartier avec peau</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Gouda</b>  <i>lait</i></p> <p><b>Crêpe sucre</b>  <i>Lait, gluten, œuf</i></p> <p>+ Ketchup</p>	<p><b>Quiche lorraine</b> <i>Gluten, œuf, lait</i></p> <p><b>Emincé de colin sauce citron</b> <i>Lait,</i></p> <p><b>Boullgour</b>  sauce tomate <i>Gluten</i></p> <p><b>Bananes</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>

Légumerie Tezea



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 05 au 09 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre <i>lait</i></p> <p>Steak haché de boeuf sauce brune <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Carottes</b> au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p>Clémentine <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>	<p>Tartine œuf ciboulette <i>Lait, œuf</i></p> <p>Riz, korma végétarien butternut et marrons <i>(Riz, Carottes en dés, marrons, pdt cubes, butternut, crème, curry et)</i> <i>lait</i></p> <p>Tomme blanche <i>lait</i></p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat <i>lait</i></p>		<p><b>Salade verte</b> croûtons vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Tartiflette (sans porc, dinde) <i>lait</i></p> <p>Smoothie ananas fruit de la passion <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>	<p>Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise) <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Rôti de dinde sauce estragon <i>(Estragon, crème liquide, bouillon de volaille)</i> <i>Lait, gluten</i></p> <p>Fusilli <i>Gluten</i></p> <p>Banane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>

Légumerie Tezea



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 12 au 18 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Betteraves</b>  vinaigrette <i>moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Tajine marocain pois chiches</b> <i>(Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiche, sauce tomates aux épices couscous)</i> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i> </p> <p><b>et semoule</b> <i>gluten</i></p> <p><b>Fromage fondu carré</b> <i>lait</i></p> <p><b>Compote de pommes allégée en sucre</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>	<p><b>Cake dinde fromages</b>  <i>Lait, œuf, gluten</i></p> <p><b>Omelette nature</b>  <i>Œuf, lait</i></p> <p><b>Ratatouille</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Fruit de saison</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>	<p><b>C'EST LA FÊTE</b></p>	<p><b>Terrine forestière cornichon</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Dés de colin d'Alaska sauce blanquette aux petits légumes</b>  <i>lait</i></p> <p><b>Riz</b>  <b>créole</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Cake au chocolat</b>  <i>Gluten, lait, œuf</i></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b>   <i>Œuf, moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Sauté de porc sauce au thym</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> <i>lait</i></p> <p><b>Crème dessert caramel</b> <i>lait</i></p>
<p><b>Légumerie Tezea</b> </p>				



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 19 au 23 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Rosette cornichon</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Chili sin carne</b>   (Haricots rouge, légumes ratatouille, maïs, épice chili, œuf, emmental) <i>Lait, oeuf</i></p> <p><b>Riz</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Cantal AOP</b>  <i>lait</i></p> <p><b>Compote de pommes coing allégée en sucre</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>	<p><b>Œufs durs mayonnaise</b> <i>Œufs, moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Jardinière de légumes</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p> <p><b>Beignet à la framboise</b>  <i>Gluten, oeuf</i></p>		<p><b>Betteraves</b>  <b>vinaigrette</b> <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Nuggets de poulet</b> <i>gluten</i></p> <p><b>Blé</b>  à la tomate <i>gluten</i></p> <p><b>Fromage frais sucré</b> <i>lait</i></p> <p><b>Salade de fruits</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i></p>	<p><b>Carottes râpées</b>  <b>Vinaigrette ciboulette</b> <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Jambon braisé au jus</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoires</i> </p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> <i>lait</i></p> <p><b>Gâteau aux pommes</b>  <i>Lait, gluten, œuf</i></p>

Légumerie Tezea



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Tout commence au quotidien