



GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 04 janvier</i>	<i>mardi 05 janvier</i>	<i>mercredi 06 janvier</i>	<i>jeudi 07 janvier</i>	<i>vendredi 08 janvier</i>
VERRINE DE BETTERAVES	WRAP MAISON		DUO DE SAUCISSON	SALADE VERTE AUX CROUTONS
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	EMINCÉ DE VOLAILLE PROVENÇAL		POISSON DU JOUR	SAUTE DE PORC AU CAMEL * SAUCISSE DE VOLAILLE
SALADE VERTE	POMMES SAUTÉES/HARICOTS VERTS		RIZ PILAF/CAROTTES VAPEUR	BOULGOUR/NAVETS BRAISÉS
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/COMPOTE/COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON/COMPOTE/ENTREMÊTE ET PRALINÉ		FRUIT DE SAISON/COMPOTE/SMOOTHIE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON/COMPOTE/GALETTE DES ROIS

FRUITS DE SAISON : BANANE, RAISIN, POIRE, KAKI, POMME, LITCHI, CLÉMENTINE, PAMPLEMOUSSE, ANANAS, KIWI, ORANGE

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE OGUSTHYM.



GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 11 janvier</i>	<i>mardi 12 janvier</i>	<i>mercredi 13 janvier</i>	<i>jeudi 14 janvier</i>	<i>vendredi 15 janvier</i>
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CÉLÉRI REMOULADE		TERRINE DE VOLAILLE	MOUSSE DE BETTERAVES
PILONS DE POULET	CASSOULET		STEAK HACHÉ FRAIS	POISSON DU JOUR
SEMOULE AUX ÉPICES/CELRI GLACÉ	VEGETARIEN		ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE/BROCOLIS	FONDUE DE POIREAUX/PATES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/COMPOTE/MOUSSE COCO	FRUIT DE SAISON/COMPOTE/ABRICO TS AU SIROP		FRUIT DE SAISON/COMPOTE/SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON/COMPOTE/FRUIT DE SAISON ROTI

FRUITS DE SAISON : BANANE, RAISIN, POIRE, KAKI, POMME, LITCHI, CLÉMENTINE, PAMPLEMOUSSE, ANANAS, KIWI, ORANGE

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLÉRI, MOUTARDE ET LUPIN.
POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE OGUSTHYM.



GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 18 janvier</i>	<i>mardi 19 janvier</i>	<i>mercredi 20 janvier</i>	<i>jeudi 21 janvier</i>	<i>vendredi 22 janvier</i>
ŒUFS MAYONNAISE	ENDIVES AUX DEUX FROMAGES		PAMPLEMOUSSE	SALADE DE CHOUX
RÔTI DE DINDE À LA TOMATE	SAUTÉ D'AGNEAU AUX OLIVES		BEIGNETS DE POISSON	PALETTE À LA DIABLE <i>*OMELETTE</i>
RIZ AUX CÉRÉALES/CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE /DUO DE HARICOTS		FRITES/ SALADE VERTE	PÂTES CAROTTES/BRAISÉES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/SALADE DE FRUITS À LA MENTHE	FRUIT DE SAISON/COMPOTE /CREME BRULÉE		FRUIT DE SAISON/COMPOTE/SMOOTHIE	FRUIT DE SAISON/COMPOTE/CRÈME DESSERT CARMEL

FRUITS DE SAISON : BANANE, RAISIN, POIRE, KAKI, POMME, LITCHI, CLÉMENTINE, PAMPLEMOUSSE, ANANAS, KIWI, ORANGE

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE O'GUSTHYM.



GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 25 janvier</i>	<i>mardi 26 janvier</i>	<i>mercredi 27 janvier</i>	<i>jeudi 28 janvier</i>	<i>vendredi 29 janvier</i>
FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE VERTE À LA MIMOLETTE		DUO BETTERAVES MAÏS	RILLETES DE THON SUR TOAST
POISSON DU JOUR	CHIPOLATAS DE VOLAILLE		SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	GALETTE DE SOJA AUX LÉGUMES
ÉPINARDS À LA CRÈME/RIZ	LENTILLES AUX CAROTTES		POMMES FONDANTES/CHAMPIGNONS	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/COMPOTE/SALADE DE FRUITS À LA CANNELLE	FRUIT DE SAISON/COMPOTE/ENTREM ET VANILLE		FRUIT DE SAISON/COMPOTE/ANANAS RÔTI	FRUIT DE SAISON/COMPOTE/FAR BRETON

FRUITS DE SAISON : BANANE, RAISIN, POIRE, KAKI, POMME, LITCHI, CLÉMENTINE, PAMPLEMOUSSE, ANANAS, KIWI, ORANGE

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE OGUSTHYM.



GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 01 février</i>	<i>mardi 02 février</i>	<i>mercredi 03 février</i>	<i>jeudi 04 février</i>	<i>vendredi 05 février</i>
SALADE DE MÂCHE AUX CROUTONS	CAROTTES RAPEES		PATE EN CROUTE	RILLETES DE THON SUR TOAST
STEAK HACHE FRAIS	JAMBON BRAISE * JAMBON DE VOLAILLE		TAJINE DE VOLAILLE	GALETTE AU FROMAGE
FRITES/BROCOLIS	RISOTTO AUX LEGUMES DE SAISON		SEMOULE/LEGUMES DU TAJINE	SALADE VERTE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ANANAS ROTI	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE:MOUSSE AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/FAR BRETON

FRUITS DE SAISON: ANANAS, BANANE, GRENADE, KIWI, MANDARINE, CLEMENTINE, ORANGE, POIRE, POMME, POMELO

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN.
POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE OGUSTHYM.



GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 08 février</i>	<i>mardi 09 février</i>	<i>mercredi 10 février</i>	<i>jeudi 11 février</i>	<i>vendredi 12 février</i>
PAMPLEMOUSSE	SALADE DE BETTERAVES		SALADE D'ENDIVES	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE
MARÉE DU JOUR	PILON DE POULET AU CURRY ET COCO		SAUTÉ D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS	TARTIFLETTE
HARICOTS VERTS/BLE	RIZ PILAF/DUO CAROTTES ET NAVETS		PATES/CHOU BRAISÉ	SALADE VERTE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/BROWNIE	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/LIEGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/CLAFOUTIS AUX POIRES	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/COCKTAIL DE FRUITS

FRUITS DE SAISON: ANANAS, BANANE, GRENADE, KIWI, MANDARINE, CLEMENTINE, ORANGE, POIRE, POMME, POMELO

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN.
POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE OGUSTHYM.