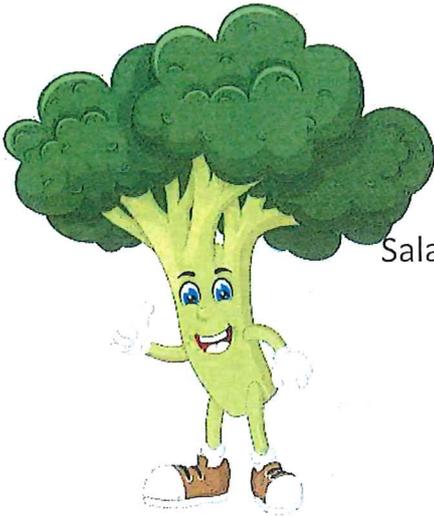


SEMAINE DU 08/01/2024 AU 14/01/2024

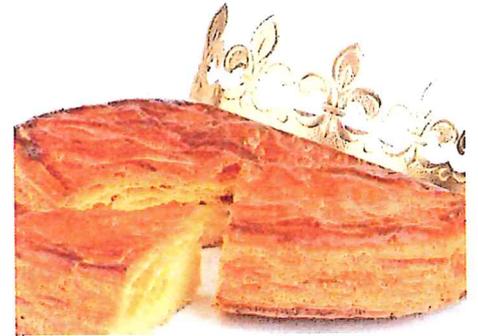
LUNDI 08 JANVIER

Chou râpé vinaigrette
Emincé de volaille caramel*
Riz
Yaourt fermier nature sucré
Frangipane



MARDI 09 JANVIER

Salade de pomme de terre /vinaigrette*
Poisson frais sauce moutarde*
Brocolis
Edam à la coupe BIO
Salade d'orange



JEUDI 11 JANVIER

Salade verte maïs gruyère
Roti de bœuf /mayonnaise
Petit pois BIO
Fromage blanc fermier/sucre
Compote de fruits BIO



VENDREDI 12 JANVIER

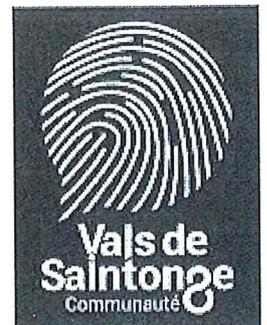
Bol de potage maison*
Roulé végétal blé/pois
Purée de potirons maison*
Camembert BIO à la coupe
Pomme (producteur local)

UCPA- ZA la Grenoblerie
17400 Saint Jean d'Angely
05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO



SEMAINE DU 15/01/2024 AU 21/01/2024

LUNDI 15 JANVIER

Carottes râpées fraîches vinaigrette
Courgette BIO farcies *
Emmental BIO à la coupe
Brioche des Rois



MARDI 16 JANVIER

Salade de surimi/vinaigrette*
Sauté de dinde à l'antillaise*
Semoule BIO
Petit suisse aromatisé
Poire au chocolat



JEUDI 18 JANVIER

Taboulé
Poisson pané BIO
Chou-fleur béchamel
Fromage blanc fermier/sucre
Brunoise de fruits



VENDREDI 19 JANVIER

Salade de lentilles
Risotto aux champignons*
Yaourt fermier noix de coco
Clémentines BIO



UCPA- ZA la Grenoblerie
17400 Saint Jean d'Angely
05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO

SEMAINE DU 22/01/2024 AU 28/01/2024

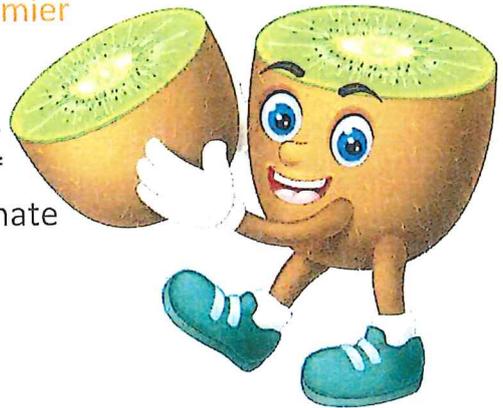


LUNDI 22 JANVIER

Céleri rémoulade
Bœuf bourguignon*
Pommes vapeur BIO
Brio à la coupe BIO
Crème dessert chocolat fermier

MARDI 23 JANVIER

Bol de potage maison*
Poisson frais coulis de tomate
Coquillettes
Yaourt BIO vanille
Salade de kiwi



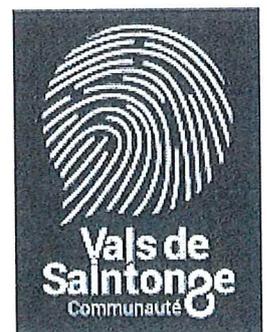
JEUDI 25 JANVIER

Salade automnale/vinaigrette*
Flan de chou-fleur*
Fromage blanc fermier
Compote BIO /gâteau sec



VENDREDI 26 JANVIER

Salade mêlée aux fromages /vinaigrette*
Cordon bleu de volaille
Purée de carottes
Banane BIO



UCPA- ZA la Grenoblerie
17400 Saint Jean d'Angely
05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO

SEMAINE DU 29/01/2024 AU 04/02/2024



LUNDI 29 JANVIER

Salade de pâtes aux légumes
Sauré de porc à la provençale*
Haricot vert
Cantal à la coupe BIO
Compote de fruits BIO

MARDI 30 JANVIER

Betterave vinaigrette
Poisson frais sauce hollandaise*
Semoule BIO
Yaourt fermier framboise
Clémentines BIO



JEUDI 01 FEVRIER

Salade coleslaw
Légumes aux épices et pois chiche*
Riz
Edam à la coupe BIO
Œuf au lait



VENDREDI 02 FEVRIER

Crêpe aux champignons
Emincé de dinde
Carottes braisées BIO
Fromage blanc fermier/sucre
Crêpe au sucre



UCPA- ZA la Grenoblerie
17400 Saint Jean d'Angely
05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO

SEMAINE DU 05/02/2024 AU 11/02/2024

LUNDI 05 FEVRIER

Poisson froid/mayonnaise

Petit salé

Lentilles

Emmental à la coupe BIO

Poire (production local)

MARDI 06 FEVRIER

Salade verte/vinaigrette*

Pizza aux fromages

Yaourt nature sucré fermier

Compote de fruits BIO

JEUDI 08 FEVRIER

Salade verte maïs gruyère

Rôti de bœuf*

Purée de potirons*

Flan nappé caramel BIO

VENDREDI 09 FEVRIER

Potage petits légumes*

Lasagne

Petit suisse aux fruits BIO

Banane BIO

UCPA- ZA la Grenoblerie

17400 Saint Jean d'Angely

05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO



SEMAINE DU 12/02/2024 AU 18/02/2024

LUNDI 12 FEVRIER

Carottes râpées fraîches vinaigrette

Navarin *

Poêlée gourmande

Carré frais BIO

Riz au lait BIO

MARDI 13 FEVRIER

Salade verte BIO/vinaigrette* BIO

Parmentier de poisson*

Emmental à la coupe BIO

Beignet framboise

JEUDI 15 FEVRIER

Taboulé

Boulette de pois chiche BIO/ketchup

Petit légumes BIO

Brie à la coupe BIO

Clémentines

VENDREDI 16 FEVRIER

Bol de potage maison*

Rôti de porc

Purée de pomme de terre

Babybel

Pomme BIO



UCPA- ZA la Grenoblerie
17400 Saint Jean d'Angely
05.46.59.52.35

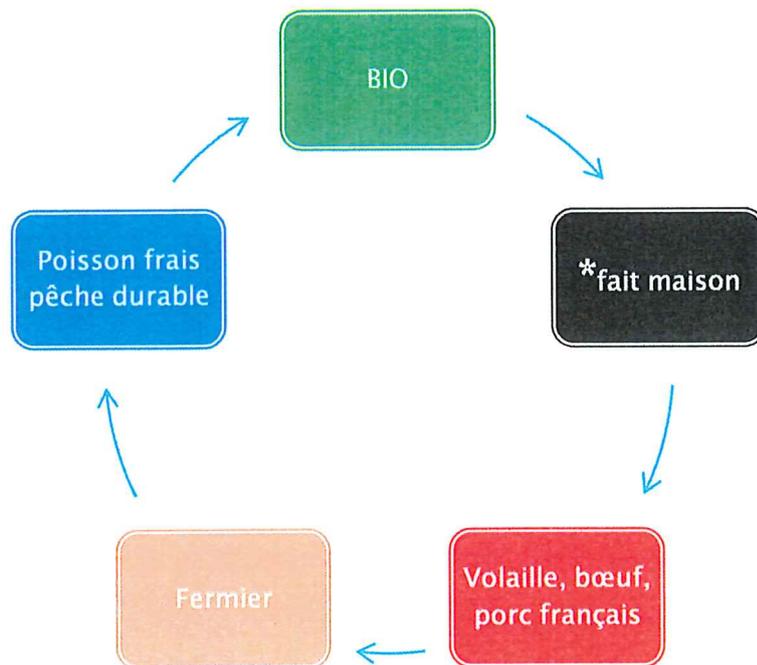
« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO

LEGENDE

Origines, lieu de production et labels connus à l'élaboration des menus



- **BIO** en vert
- *** fait maison**
- **Volaille, bœuf, porc français** en rouge
- **Fermier, local** en orange
- **Poisson frais** en bleu

UCPA- ZA la Grenoblerie
17400 Saint Jean d'Angely
05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

Menus validés par une diététicienne