

Menus établis sous réserve de changement
cû aux conditions d'approvisionnement

Formation Adultes
CFP JALLAIS

Menus du 06 au 24 janvier 2025



Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Allerg: 1 & 11, 12 & 8 Potage d'hiver (carotte poireau navet pdt) Saucisse de Toulouse Lentilles vertes St Nectaire Clémentines	Allerg: 12-8 & 2, 4 Carottes râpées/dés de brébis Dos de colin sauce citron Brocolis Fromage frais Kirî Galette des rois	Allerg: 12-8 & 1, 2 & 10 Salade de chou blanc rémoulade Sauté de bœuf miroton Pomme vapeur Camembert Crème au chocolat	Allerg: 12 & 8, 2, 10, 2 Betteraves cubées vinaigrette Poêlée de légumes/emmental râpé Coquillettes Yaourt aromatisé Kiwi
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Allerg: 1 & 11, 12 & 8, 10, 2 Céleri sauce cocktail Gésiers de volaille sauce échalote Semoule Mimolette Compote pomme poire	Allerg: 10, 2 Soupe à l'oignon Hachis parmentier à la purée de potimarron Petits suisses Banane	Allerg: 2 & 8 & 12, 1 & 2, 2 Salade de pdt sauce ciboulette Omelette Epinards à la crème Yaourt sucré Ananas frais	Allerg: 8 & 12, 4, 2, 1-2 & 10 Salade méele maïs dés de jambon Merlu sauce tomate et basilic Riz créole Fromage fondu Flan pâtissier aux pépites de chocolat
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Allerg: 4, 2 Rillettes de sardine Poulet rôti Petits pois carottes Emmental Pomme	Allerg: 8 & 12, 4 Chou rouge vinaigrette Emincé de bœuf sauce échalote Haricots verts brie Crème vanille	Allerg: 4 & 10, 2 Potage Dubarry Pâtes au saumon **** Fromage blanc sucré Clémentines	Allerg: 1, 8 & 12, 2, 8 & 12, 2 Macédoine mayonnaise/œuf dur Gratin dauphinois Salade verte vinaigrette Fromage frais Cocktail de fruits

Poisson issu de la Pêche durable
 Produits issus de l'agriculture Bio

Liste des allergènes:

1 - Œuf	2 - Lait	3 - Crustacé	4 - Poisson	5 - Arachide	6 - Soja	7 - Sésame
8 - Sulfite	9 - Lupin	10 - Gluten	11 - Céleri	12 - Moutarde	13 - Mollusque	14 - Fruits à coques

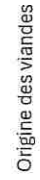
Menus établis sous réserve de changement
 dû aux conditions d'approvisionnement

Menus du 27 janvier au 07 février 2025

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Saucisson à l'ail/beurre Dos de merlu sauce crevettes Boullghour Yaourt aromatisé Poire	Potage à la tomate Colombo de porc Pommes rösties Salade verte vinaigrette Flan vanille nappé caramel	Betteraves cubes vinaigrette Gratin de crozets à la julienne de légumes Camembert Kiwi	Carottes râpées aux pommes Blanquette de veau à l'ancienne Choux fleurs Fromage fondu Moelleux au chocolat
Allerg: 4 & 3 10 2	Allerg: 8 & 12 2	Allerg: 12 & 8 2 & 10 2	Allerg: 12 & 8 2 1 & 10
Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Salade de pomme de terre au thon Emincé de dinde sauce crème Haricots verts aux champignons St Nectaire Crêpe/ confiture	Céleri rémoulade Chili con carne (boeuf haché har. rouges) Riz créole Brie Compote pomme pêche	Salade du berger (salade jambon et fêta) Dos de lieu sauce échalote Epinards béchamel Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait	Potage du jardinier Quiche pomme de terre fromage à tartiflette Salade verte vinaigrette Fromage blanc Ananas frais
Allerg: 4-12 & 8 2 1-2 & 10	Allerg: 1 & 11 12 & 8	Allerg: 2 & 8 & 12 4 2 & 10 2 2 & 10	Allerg: 1-2 & 10 8 & 12 2

Poisson issu de la Pêche durable

Produits issus de l'agriculture Bio


Liste des allergènes :

1 - Œuf	2 - Lait	3 - Crustacé	4 - Poisson	5 - Arachide	6 - Soja	7 - Sésame
8 - Sulfite	9 - Lupin	10 - Gluten	11 - Céleri	12 - Moutarde	13 - Mollusque	14- Fruits à coques