

Menus du 06 au 24 janvier 2025

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUITS LABELLISÉS



Sans viande

<p>lundi 6 janv.</p> <p>Betteraves rouges BIO, vinaigrette</p> <p>Steak haché de boeuf, sauce poivre</p> <p>Purée</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>mardi 7 janv.</p> <p>Carottes râpées BIO, vinaigrette</p> <p>Chili sin carne haricots rouge BIO</p> <p>Riz pilaf BIO</p> <p>Munster AOP</p> <p>Fromage blanc au speculoos</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>jeudi 9 janv.</p> <p>EPIPHANIE</p> <p>Velouté de potiron</p> <p>Émincé de dinde, sauce provençale</p> <p>Choux-fleurs béchamel</p> <p>Brie</p> <p>Galette des rois à la frangipane</p>	<p>vendredi 10 janv.</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu MSC, sauce à l'échalote</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>lundi 13 janv.</p> <p>Émincé de chou rouge BIO, vinaigrette au miel</p> <p>Sauté de poulet, sauce forestière</p> <p>Torsades BIO</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Fromage blanc à la confiture</p>	<p>mardi 14 janv.</p> <p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Oeufs dur aux épinards béchamel</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>jeudi 16 janv.</p> <p>Salade verte aux dés d'emmental</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Brocolis</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>vendredi 17 janv.</p> <p>Rosette lyonnaise et cornichons</p> <p>Marmite de colin MSC aux petits légumes</p> <p>Purée de carotte</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>lundi 20 janv.</p> <p>Velouté de légumes verts</p> <p>Riz BIO aux champignons et parmesan AOP façon risotto</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>mardi 21 janv.</p> <p>Céleri rave BIO sauce rémoulade</p> <p>Aiguillettes de poulet, sauce tex mex</p> <p>Potatoes au paprika</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>jeudi 23 janv.</p> <p>Endives au noix</p> <p>Sauté de boeuf au curry</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>vendredi 24 janv.</p> <p>salade de coquillettes sauce cocktail</p> <p>Beignets au poisson</p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

Menus du 27 janvier au 07 février 2025

lundi 27 janv.	mardi 28 janv.	jeudi 30 janv.	vendredi 31 janv.
<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette </p> <p>Flan au pommes de terre </p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Sauté de porc à la dijonnaise</p> <p>Choux-fleurs gratinés</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Nems aux légumes</p> <p>Poulet façon impérial</p> <p>Riz basmati aux petits pois</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Gâteau d'anniversaire</p>	<p>Salade verte</p> <p>Parmentier de colin MSC </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>
lundi 3 févr.	mardi 4 févr.	jeudi 6 févr.	vendredi 7 févr.
<p>Salade verte</p> <p>Tartiflette (reblochon AOP) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Betteraves rouges BIO mimosa </p> <p>Bœuf façon bourguignon</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>CHANDELEUR</p> <p>Oeuf dur</p> <p>Boulettes au soja à la tomate et au basilic </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Vache qui rit®</p> <p>Crêpe sucrée</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Fricassée de colin MSC gratiné </p> <p>Purée de haricots vert</p> <p>Buchette de Chèvre BIO </p> <p>Coupe banane BIO caramel </p>