

# Menus du 06 au 24 janvier 2025

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUITS LABELLISÉS



Sans viande

<p><b>lundi 6 janv.</b></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><b>mardi 7 janv.</b></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><b>REPAS VÉGÉ</b></p>	<p><b>jeudi 9 janv.</b></p> <p><b>EPIPHANIE</b></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><b>vendredi 10 janv.</b></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><b>lundi 13 janv.</b></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><b>mardi 14 janv.</b></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><b>REPAS VÉGÉ</b></p>	<p><b>jeudi 16 janv.</b></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><b>vendredi 17 janv.</b></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><b>lundi 20 janv.</b></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><b>REPAS VÉGÉ</b></p>	<p><b>mardi 21 janv.</b></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><b>jeudi 23 janv.</b></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><b>vendredi 24 janv.</b></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><b>Carottes râpées BIO, vinaigrette</b> </p> <p>Flan au pommes de terre </p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><b>REPAS VÉGÉ</b></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><b>Fruit de saison BIO</b> </p>	<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p>Nems aux légumes</p> <p>Poulet façon impérial</p> <p>Riz basmati aux petits pois</p> <p><b>Emmental BIO</b> </p> <p>Gâteau d'anniversaire</p>	<p>Salade verte</p> <p><b>Parmentier de colin MSC</b> </p> <p><b>Cantal AOP</b> </p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> </p>
lundi 3 févr.	mardi 4 févr.	jeudi 6 févr.	vendredi 7 févr.
<p>Salade verte</p> <p><b>Tartiflette (reblochon AOP)</b> </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> </p>	<p><b>Betteraves rouges BIO mimosa</b> </p> <p>Bœuf façon bourguignon</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p><b>CHANDELEUR</b></p> <p>Oeuf dur</p> <p>Boulettes au soja à la tomate et au basilic </p> <p><b>Semoule BIO</b> </p> <p>Vache qui rit®</p> <p>Crêpe sucrée</p> <p><b>REPAS VÉGÉ</b></p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p><b>Fricassée de colin MSC gratiné</b> </p> <p>Purée de haricots vert</p> <p><b>Buchette de Chèvre BIO</b> </p> <p><b>Coupe banane BIO caramel</b> </p>