

Menus du 6 au 10 janvier 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ●● Boulettes d'agneau sauce curry ● Semoule couscous ● Mimosette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Jambon grillé ● Petits pois à la française ● Saint Nectaire ●● Galette des rois  	<ul style="list-style-type: none"> ●● Saucisson à l'ail cornichon ● Dos de colin sauce échalote ●● Blé tendre ● Fromage ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Boulgour à l'indienne* ● Émincé de dinde à la forestière ● Haricots verts persillés ● Edam ●● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ●● Gratin de pommes de terre façon raclette* ● Salade verte ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison

*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curry.

*Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.

Menus du 13 au 17 janvier 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Coleslaw* ● Penne rigate semi-complètes ● Sauce Napolitaine ● Cantal ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté de potimarron ● Poisson pané sauce tartare ● Carottes au cumin ● Tome blanche ●● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade multicolore* ● Haut de cuisse de poulet tandoori ●● Gratin de poireaux béchamel ● Petit suisse ●● Cookie 	<p>À la découverte des capitales!</p>  <p>jeudi 16</p> <ul style="list-style-type: none"> ●● Nems  ●● Porc au caramel ●● Riz Cantonnais ● Fromage ●● Gâteau à la mangue  <p>PEKIN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●● Œuf dur mayonnaise ●● Bœuf bourguignon au panais ●● Frites ● Camembert ● Yaourt fermier aromatisé

*Tortis multicolores, maïs, vinaigrette.

*Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 20 au 24 janvier 2025

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois râpé au jambon Blanquette de dinde Blé doré Emmental Fromage blanc aux éclats de Spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de pois cassés au fromage frais Pizza Salade verte Tome noire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de fromages Steak haché Purée de carottes Yaourt à la vanille Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Tartichouflette aux lardons Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Retour de pêche sauce poireaux Torsades Brie Compote pommes bananes

* Carottes, radis noir, vinaigrette.

Menus du 27 au 31 janvier 2025

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Mijoté de lentilles blondes au maïs Bouलगour Bûche laitière Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux croûtons, vinaigrette au xéres Bœuf au paprika Haricots beurre Gouda Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Velouté Dubarry Omelette sauce ketchup Pommes noisettes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Calamars à la romaine sauce tartare Pâtes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Rôti de porc, jus au thym Petits pois aux oignons Mimolette Crêpe de la chandeleur 

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée

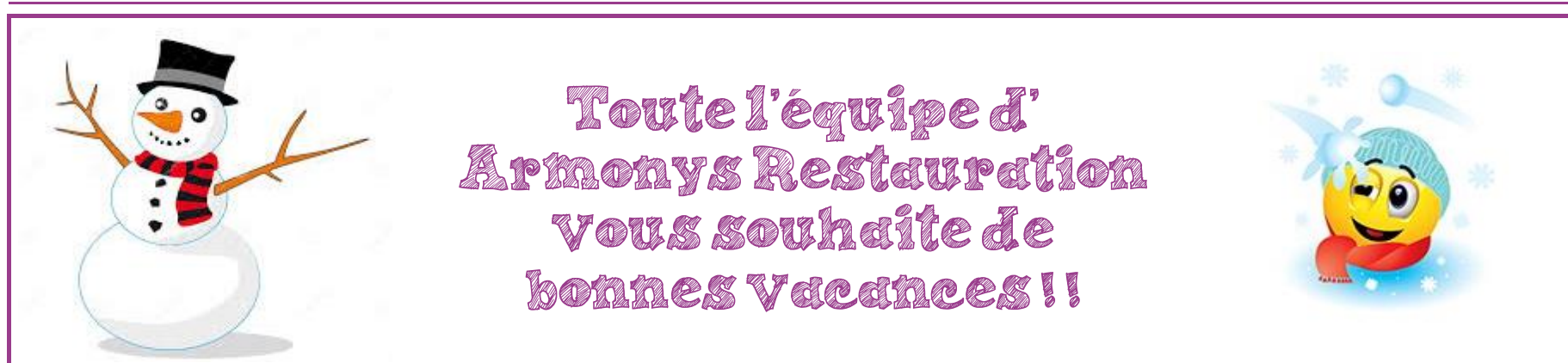


☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 3 au 7 février 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau à la dijonnaise Farfalles Saint Paulin Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Filet de dinde sauce chorizo Poelée de haricots plats persillés Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé sse moutarde et fromage blanc Fajitas à la mexicaine Salade verte Panna cotta Bananes et coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Dahl de lentilles corail aux patates douces Riz doré Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Brandade de poisson du jour Salade verte, vinaigrette au Xérès Fromage Liégeois au chocolat



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.