

	SEMAINE DU 06 AU 11 JANVIER 2025	SEMAINE DU 13 AU 18 JANVIER 2025	SEMAINE DU 20 AU 25 JANVIER 2025
LUNDI	BETTERAVES ROUGES À LA VINAIGRETTE NUGGETS PÂTES À LA SAUCE TOMATE FROMAGE POIRE AU SIROP AU CARAMEL	SAUCISSON À LAIL ET CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE ÉCHALOTE QUARTIERS DE POMMES DE TERRE RÔTIES HARICOTS AU BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES TORTELLINIS À LA VIANDE SAUCE AU CHEDDAR FROMAGE SEMOULE AU LAIT
MARDI	CAROTTES RÂPÉES CHILI SIN CARNE RIO BIO HARICOTS ROUGES FROMAGE FROMAGE BLANC	SALADE VERTE AUX CROUTONS OMELETTE SEMOULE BIO SAUCE TOMATE RATATOUILLE FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	POTATE À LA TOMATE AIGUILLETES DE POULET TEX MEX FRITES - PETITS POIS FROMAGE FRUIT DE SAISON
MERCREDI	TABOULÉ SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE POMMES DE TERRE BUTTERNUT RÔTI FROMAGE FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES PÂTES BIO À LA BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ COMPOTE DE FRUITS	OEUD DUR MAYONNAISE RÔTI DE PORC SAUCE PROVENCALE PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRÉ
JEUDI	CÉLERI RÉMOULADE BIO FRICASSÉE DE POISSON BOULGOUR-GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE GALETTE DES ROIS	SALADE DE LENTILLES FILET DE POULET SAUCE CRÈME RIZ- POÛLÉE FORESTIÈRE FROMAGE SALADE DE FRUITS	<b>MAÏS AU THON</b> SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE BLE BIO - CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE CLAFOUTIS AUX POIRES
VENDREDI	FRIAND FROMAGE CHIPOLATAS À LA VOLAILLE ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE FONDUE DE POIREAUX BIO FROMAGE LIÉGEOIS À LA VANILLE	<b>REPAS À THÈME MONTAGNARD</b> VELOUTÉ DE POTIRON TARTIFLETTE ET BRUNOISE FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	SALADE COLESLAW FILET DE LIEU SAUCE CITRON RIZ - ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE BANANE AU CHOCOLAT
SAMEDI	SALADE D'ENDIVE CHOUCROUTE GARNIE POMMES DE TERRE FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	TARTE FROMAGE SAUCISSE POÛLÉE DE LÉGUMES- ROSTIES FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	BETTERAVES BIO STEAK AU VEAU POMMES DUCHESSE HARICOTS AU BEURRE FROMAGE TARTE AU CITRON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



	SEMAINE DU 27 JANVIER AU 01 FÉVRIER 2025	SEMAINE DU 03 AU 08 FÉVRIER 2025	SEMAINE DU 10 AU 15 FÉVRIER 2025
LUNDI	DUO DE SALADE MAÏS BOULES AUX ÉPICES PÂTES BIO- POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE FLAN NAPPÉ CARAMEL	POTAGE CHOU FLEUR MIJOTÉ DE POULET À LA TOMATE RIZ - LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC	SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE JAMBON BRAISÉ DUOT DE CAROTTES PANAIS FROMAGE FRUIT DE SAISON
MARDI	REPAS BAS CARBONNE POTAGE AUX POIREAUX SAUTÉ DE DINDE FACON BLANQUETTE ET SES LÉGUMES- POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	FRIAND AU FROMAGE BOEUF AUX CAROTTES COEUR DE BLÉ FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE AU POTIRON AIGUILLETES DE POULET SAUCE TOMATE PURÉE DE POMMES DE TERRE CHOU FLEUR AU PAPRIKA FROMAGE CRÈME AU CAFÉ
MERCREDI	CAROTTES RÂPÉES BIO AU CITRON STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE MOUTARDE COEUR DE BLÉ-PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	SALADE COMPOSÉE FILET DE MERLU SAUCE CRÈME PURÉE DE PATATE DOUCE FONDUE DE POIREAUX FROMAGE CRÈME AUX OEUFS	CÉLERI RÉMOULADE CARBONNADE FLAMADE FRITES-SALADE D'ENDIVES FROMAGE FROMAGE BLANC À LA CASSONADE
JEUDI	NEMS HOKI SAUCE AIGRE DOUCE RIZ PILAF- POTIMARRON RÔTI FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>CHANDELEUR</b> CÉLERI AU CURRY LASAGNES AU BOEUF- JULIENNE FROMAGE CRÊPE AU SUCRE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS STEAK AU VEAU SEMOULE- COURGETTE FROMAGE ANANAS
VENDREDI	HARICOTS VERTS À LA VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES CASSOULET POMMES DE TERRE VALEUR-SAUCISSE FROMAGE FRUIT	POIREAU SAUCE TARTARE CARBONARA AU POISSON PÂTES FROMAGE PETIT SUISSE
SAMEDI	PÊCHE AU THON STEAK HACHÉ AU BOEUF POMMES DE TERRE NOISETTES- BROCOLIS FROMAGE BABA AU RHUM	TARTIFLETTE SALADE FROMAGE ÉCLAIR VANILLE	MACÉDOINE CORDON BLEU CORDIALE LÉGUMES- POMMES DE TERRE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements





SEMAINE DU 17 AU 22 FÉVRIER 2025		
LUNDI	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>OMELETTE AUX HERBES</p> <p>PÂTES- JULIENNE DE LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	
MARDI	<p>CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>PURÉE- COMPOTE POMME</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOUSSE AU CAFÉ</p>	
MERCREDI	<p>SALADE DE PERLES AU SURIMI</p> <p>BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE MOUTARDE ET MIEL</p> <p>SEMOULE BIO- LÉGUMES FACON TAJINE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	
JELUDI	<p>POTAGE AUX ENDIVES</p> <p>ESCALOPE DE DINDE SAUCE PAPRIKA</p> <p>POMMES DE TERRE BOULANGÈRE- SALADE VERTE BIO</p> <p>TOMATE ROTIE</p> <p>FROMAGE</p> <p>COOKIE</p>	
VENDREDI	<p>OEUF MIMOSA</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE NANTUA</p> <p>RIZ- CAROTTES BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	
SAMEDI	<p>ASPERGES</p> <p>TOMATE FARCIE</p> <p>COEUR DE BLÉ</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements