

MENU DU 6 AU 31 JANVIER 2025

	Du 6 au 10 Janvier	qualité	Du 13 au 17 Janvier	qualité	Du 20 au 24 Janvier	qualité	Du 27 au 31 Janvier	qualité
LUNDI	Soupe tomates-vermicelles Boulette de bœuf à l'origan Petit-pois au jus Galette des Rois		Repas végétarien Salade iceberg aux croûtons Blanquette d'haricots-blancs Riz basmati Liégeois		Tajine de dinde aux abricots Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison		Repas végétarien Velouté carottes-lait de coco Quiche aux poireaux Salade verte Fruit frais de saison	
MARDI	Repas végétarien Lentilles à la Mexicaine Coquillettes Petit cotentin Fruit frais de saison		Potage maïs-patates douces Mijoté de bœuf Carottes au cumin Fruits frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux légumes Salade mêlée Compote de pommes		Céleri rave aux pommes Rôti de porc sauce BBQ Lentilles préparées Fromage blanc confiture	
MERCREDI	Velouté de poireaux Croque raclette Salade verte Galette des Rois		Chipolatas Frites Assortiments de fromages Salade d'agrumes		Pennes Sauce Carbonara Assortiments de fromages Fruit frais de saison		Tourin à la tomate Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Crumble poires-chocolat	
JEUDI	Sauté de porc à la Normande Purée de pommes de terre Petit-suisse Fruit frais de saison		Velouté de Butternut Poulet rôti Gratin de chou-fleur Flan coco		Toast au pesto Poisson du jour au curry Epinards béchamel Ile flottante		Menu des enfants	
VENDREDI	Pâté de campagne Filet de poisson pané Brocolis Pâtisserie du chef		Lamelles d'encornet au chorizo Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison		Soupe alphabet Bœuf au pain d'épices Haricots-verts Yaourt aromatisé		Poisson du jour au curcuma Purée de patates douces Vache Picon Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diéticienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

