



MENUS DU 6 JANVIER AU 7 FEVRIER 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER	<p>Emincé de poulet LR sauce colombo</p> <p>Haricots verts bio aux échalotes et riz pilaf</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Galette des Rois</p>	<p>Carottes râpées à l'échalote</p> <p>Coïlin d'Alaska MSC pané</p> <p>Chou-fleur et pommes de terre bio sauce blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Jambon VPF</p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage à raclette</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Betteraves sauce mimosa</p> <p>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complot)</p> <p>Fruit</p>
SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Boulettes végétales sauce tomate</p> <p>Semoule - Ratatouille</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Sauté de veau aux petits légumes</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Biscuit sec</p>	<p>Velouté de légumes variés</p> <p>Cordon bleu de volaille et ketchup</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit</p>	<p>Pavé de hoki sauce Hollandaise</p> <p>Purée de pommes de terre et de pois cassés</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Flan vanille</p>
SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER	<p>Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Emincé de poulet LR à la Normande</p> <p>Riz pilaf bio</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Croustillant fromager</p> <p>Haricots verts bio sauce tomate et torsades</p> <p>Fromage frais</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p><b>LA SAVOIE</b></p> <p><b>Salade verte vinaigrette et croissants</b></p> <p><b>Gratin Savoyard (jambon VPF, pommes de terre, fromage)</b></p> <p><b>Gâteau de Savoie</b></p>	<p>Potage carottes</p> <p>Filet de poisson pané et quartier de citron</p> <p>Bouillgour aux petits légumes</p> <p>Fruit</p>
SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER	<p>Paupiette de veau sauce Tex-Mex</p> <p>Bâtonnières de légumes et pommes de terre</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Fruit</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Fish and Chips sauce tartare</p> <p>Riz bio aux petits pois</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Couscous végétarien (boulettes végétales)</p> <p>Semoule et légumes</p> <p>Yaourt sucré bio</p> <p>Fruit</p>	<p><b>LA CHANDELEUR</b></p> <p><b>Potage Parmentier</b></p> <p><b>Saucisse sauce brune</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre et brocolis</b></p> <p><b>Crêpe au sucre</b></p>
SEMAINE DU 3 AU 7 FEVRIER	<p>Velouté de légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Bâtonnières de légumes sauce façon basquaise et pâtes</p> <p>Fruit</p>	<p>Rôti de porc LR sauce aux oignons</p> <p>Lentilles aux carottes et pommes de terre</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Pastel de Nata</p>	<p>Poulet LR au caramel</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de hoki sauce citron</p> <p>Epinards sauce blanche et pommes de terre persillées</p> <p>Compote de pommes HVE</p>
LEGENDE	VPF: Viande VPF: Viande Porc Française Certification environnementale	LR: Issue de viande crue Haute Valeur	AOP/AOC-Appellation Origine Protégée/ Menu végétarien Agriculture	Certificatio n La présence d'allergènes major figure sur l'étiquette de la marque n