



SEMAINE DU 6 AU 10 janvier 2025

LUNDI

Salade de chou rouge bio*

Steak haché bio
(Origine française et locale)
Boulettes végétales

Purée de panais*

Montcady

Galette des rois

MARDI

Betteraves*

Filet de merlu au citron

Riz de Camargue
(IGP Indication Géographique Protégée)

Yaourt nature bio

Poire bio*
(Origine locale)

JEUDI

Salade bio composée*
(Origine locale)

Épinards bio*

Frites

Cantal jeune

Compote bio*
(Origine locale)

VENDREDI

Pâté croûte
(Origine française et locale)
Surimi

Paupiettes de volaille
(Origine française )

Pavé de lieu

Gratin de courge bio*

Emmental

Orange bio*



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI

Carottes râpées
bio*

Gratin de poisson

Quenelles
(Origine locale)

Bûche de chèvre

Pêches au sirop

MARDI

Pizza au fromage

Sauté de volaille
(Origine française et
locale )
Pané mozzarella tomate

Chou braisé*

Fromage blanc

Pomme bio*
(Origine locale)

JEUDI

Céleri bio *
rémoulade

Bœuf bourguignon
(Origine française et locale)
Omelette au fromage

Carottes bio*

Camembert bio

Gâteau de Savoie
maison et bio

VENDREDI

Soupe de légumes
bio*
(Origine locale)

Pané de fromage
bio

Pâtes bio

Fromage bleu

Clémentine bio*



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI

Mâche*

Saucisses de
Toulouse
(Origine française et
locale)
Nuggets végétariens

Lentilles vertes
bio*

Boursin nature

Ananas au sirop

MARDI

Salade de blé
bio

Poisson
bordelaise

Navets rôtis *
(Origine locale)

Crème caramel
bio et maison

Banane bio

JEUDI

Salade coleslaw
bio*

Dall de légumes
secs et de
saison*

Saint-Nectaire

Éclair au
chocolat

VENDREDI

Salade verte bio*
(Origine locale)

Couscous
d'agneau
(Origine française et
locale)
Couscous de la mer

Semoule bio

Flan vanille maison
et bio



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 27 au 31 janvier 2025

LUNDI

Houmous bio

Feuilleté au fromage

Chou blanc bio*

Saint- Paulin

Kiwi*

MARDI

Nouvelle An chinois

Duo de samossa et nems aux légumes

Poulet aux agrumes
Poisson à l'orange

Riz à l'asiatique

Yáng zhī gānlù

JEUDI

Salade d'endives*

Tartiflette*
(Origine française et locale)
Tartiflette végétarienne

Flan au chocolat maison et bio

Abricots au sirop

VENDREDI

Poireaux bio* vinaigrette
(Origine locale)

Pâtes bio au saumon

Yaourt aux fruits

Orange bio*



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un * Plat de substitution pour les menus sans viande Menus sous réserve de livraison