



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>Colin 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 complet)</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></p> <p>Croustillant fromager</p> <p>Haricots verts bio sauce tomate et torsades </p> <p>Fromage frais</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p> LA SAVOIE </p> <p>Salade verte vinaigrette et croûtons</p> <p>Gratin Savoyard (jambon VPF, pommes de terre, fromage) </p> <p>Gâteau de Savoie</p>	<p>Potage carottes</p> <p>Filet de poisson pané et quartier de citron</p> <p>Boulghour 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></p> <p>Couscous végétarien (boulettes végétales)</p> <p>Semoule et légumes</p> <p>Yaourt sucré bio </p> <p>Fruit </p>	<p> LA CHANDELEUR </p> <p>Potage Parmentier</p> <p>Saucisse sauce brune</p> <p>Purée de pommes de terre et brocolis</p> <p>Crêpe au sucre</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></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	VBF : Viande Porc Française VPF : Viande Porc Française Certification environnementale LR : issue de viande crue Haute Valeur AOP / AOC : Appellation Origin Protégée / Menu végétarien Agriculture Certification n « La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »			