

# MENU DU MOIS DE JANVIER 2025

(sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



**VIANDE BOVINE : ORIGINE France**



	6 Janvier au 10 Janvier	13 Janvier au 17 Janvier	20 Janvier au 24 Janvier	27 Janvier au 31 Janvier
<b>LUNDI</b>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU *Boulettes de blé PURÉE DE POIS CASSÉS</p> <p>CAMEMBERT - EDAM</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>SALADE DE PÂTES  (maïs – poivron rouge)</p> <p>ŒUFS DURS</p> <p>EPINARDS  BECHAMEL</p> <p>TOMME GRISE – CHEVRE BUCHETTE FRUITS</p>	<p>COUSCOUS GARNI </p> <p>(Merguez, semoule , légumes couscous, poulet, boulette de bœuf, pois chiches) * Couscous au poisson</p> <p>TOMME BLANCHE – SAINT NECTAIRE COMPOTE </p>	<p>PATE CROUTE * Terrine de légumes</p> <p>MOULES * Crêpe au fromage FRITES</p> <p>EMMENTAL - MORBIER FRUITS</p>
<b>MARDI</b>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>QUICHE AUX POIREAUX </p> <p>SEMOULE  AUX LEGUMES (butternut, oignons, citron vert, amandes, menthe, abricots)</p> <p>YAOURT AROMATISES</p> <p>COMPOTE  - SABLÉ </p>	<p>CELERI RAPÉ</p> <p>FILET DE DINDE SAUCE A L'ESTRAGON *Poisson pané</p> <p>CAROTTES</p> <p>YAOURT BRASSE </p> <p>BROWNIES  - CRÈME ANGLAISE</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>SALADE DE CHEVRE CHAUD</p> <p>QUENELLE A LA TOMATE</p> <p>RIZ </p> <p>PETIT SUISSE </p> <p>ROSE DES SABLES</p>	<p>FLAN DE BROCOLIS </p> <p>BŒUF BOURGUIGNON </p> <p>* Beignets de calamars COQUILLETTES </p> <p>FROMAGE BLANC DONUTS</p>
<b>JEUDI</b>	<p>CHOUCROUTE GARNIE </p> <p>(choux-pdt+saucisse knack-saucisse montbéliarde) *Choucroute de la mer</p> <p>GOUDA – OSSAU IRATY</p> <p>FRUITS </p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>TARTIFLETTE </p> <p>*pomme de terre – reblochon -oignon</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>QUICHE LORRAINE </p> <p>* quiche au fromage</p> <p>SAUCISSE</p> <p>* Crêpe au fromage PURÉE DE POMME DE TERRE</p> <p>TOMME DES PYRENEES – SAINT PAULIN FRUITS</p>	<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p>NEMS * Nems aux légumes</p> <p>RIZ  CANTONNAIS </p> <p>* Riz sans viande</p> <p>YAOURT </p> <p>ROCHER COCO </p>
<b>VENDREDI</b>	<p>VELOUTE DE POTIMARRONS </p> <p>PILON DE POULET * Crêpes au fromage</p> <p>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE</p> <p>YAOURT GALETTE DES ROIS</p> 	<p>SALADE COLESLAW </p> <p>COLIN SAUCE CITRON VERT GINGEMBRE – AIL - CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS </p> <p>PETIT SUISSE</p> <p>GATEAU AU CITRON </p>	<p>CAROTTES RAPÉES</p> <p>POISSON DU MARCHÉ </p> <p>PETITS POIS</p> <p>YAOURT </p> <p>COOKIES </p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>SALADE DE MACHE</p> <p>GNOCCHIS A LA ROMAINE </p> <p>SAUCE TOMATES </p> <p>SAINTE MORET</p> <p>GATEAU PEPITES DE CHOCOLAT </p>



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge

**BON APPETIT !**