



# Menus de janvier 2025



GALETTE DES ROIS

	Du 6 au 10 janvier	Du 13 au 17 janvier	Du 20 au 24 janvier
<b>LUNDI</b>	<u>Sauté de porc*</u> <u>Haricots verts et flageolets#</u> Fromage* Compote #	Salade verte <u>Crêpe au jambon*</u> Choux fleur <u>Yaourt*</u>	<u>Steak haché #*</u> <u>Ratatouille et semoule</u> Yaourt Compote#
<b>MARDI</b>	<u>Rôti de dinde*</u> <u>Petits pois, carottes #</u> Fromage* Galette des rois	<u>Crumble de butternut</u> <u>paupiette de veau</u> <u>Fromage*</u> <u>Fruit</u>	<u>Salade de Coleslaw</u> <u>Gratin montagnard</u> Fruit
<b>MERCREDI</b>	Feuilleté épinard chèvre Chipolatas* pommes noisettes Fromage* Fruit	<u>Mini pizza</u> <u>Filet de poulet à la crème</u> <u>Petits pois</u> Flamby	<u>Velouté de légumes</u> <u>Tortellini de bœuf en sauce</u> <u>Fromage*</u> <u>Pâtisserie</u>
<b>JEUDI</b>	<u>Macédoine de légumes#</u> <u>Hachis parmentier de lentilles*</u> <u>Fromage blanc*</u>	<u>Salade haricots verts et mimosa</u> <u>Quiche aux pommes de terre camembert</u> Liégeois #	<u>Salade de betteraves rouges et maïs</u> <u>Gratin de pâte au fromage</u> Fruit
<b>VENDREDI</b>	<u>Betteraves rouges</u> <u>Blanquette de veau# *</u> riz <u>Fruit</u>	Céliéri rémoulade <u>Paella</u> Fromage blanc*	Taboulé <u>Cake au thon</u> <u>Haricots verts persillés</u> Fromage*

\* Produits Locaux

# Produits Biologiques

Plats faits maison

**Végétarien**

Menus susceptibles de changer selon approvisionnement

