



Menus de janvier / février 2025



	Du 27 au 31 janvier	Du 3 au 7 février	Du 10 au 14 février	Du 17 au 21 février
LUNDI	<u>Carottes râpées#</u> <u>Lasagne aux légumes</u> Fruit	<u>Escalope de poulet aux champignons</u> <u>Mijoté de légumes</u> Yaourt #* Crêpe	<u>Salade verte</u> <u>Risotto de pois blonds* et légumes au Cantal</u> <u>Gâteau aux pommes</u>	<u>Quenelles gratinées au fromage</u> <u>Coquillettes au beurre #</u> Ananas frais
MARDI	<u>Gratin de gnocchi jambon blanc et petits légumes</u> Yaourt* <u>Poire au sirop</u>	<u>Rillettes de sardine</u> <u>Joue de bœuf #</u> Pommes vapeur # <u>Pomme cuite</u>	<u>Poisson sauce beurre blanc</u> <u>Blé aux petits légumes</u> Yaourt*	Salade verte <u>Chili corn carne #</u> Fromage* Compote #
MERCREDI	<u>Paupiette de veau</u> <u>Haricots beurre</u> Yaourt* <u>Gâteau chocolat et butternut #</u>	Salade verte <u>Truffade *</u> Chipolatas# Fruit	<u>Pâtes au saumon et épinard</u> Yaourt * <u>gâteau sec</u>	Rosette* <u>Paella de la mer</u> <u>Gâteau</u>
JEUDI	Nouvel an chinois <u>Riz cantonnais</u> Nems et calamars Beignet au pomme	<u>Gâteau roulé à la truite fumée</u> <u>Crépinette* sauce moutarde</u> <u>Petits pois #</u> Yaourt	Taboulé Steak haché de veau* Haricots verts # Fromage* <u>Tarte aux pommes</u>	Betteraves rouges <u>Chou et pommes de terre à la saucisse fumée</u> Crème dessert au chocolat #*
VENDREDI	<u>Poisson sauce citronné</u> <u>Carottes persillées et semoule</u> <u>Mousse de fruit</u>	<u>Salade de choux rouge, betteraves et pommes</u> <u>Spaghetti sauce bolognaise VG</u> Fromage blanc* au spéculos	<u>Boulettes de poulet sauce tomate</u> <u>Petit épeautre* et ratatouille</u> Yaourt* Fruit	Fritons*# <u>Poisson en sauce</u> <u>Lentilles*</u> Compote#

* Produits Locaux

Produits Biologiques

Plats faits maison

Végétarien

Menus susceptibles de changer selon approvisionnement

