

MOIS DE JANVIER 2025

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
Coleslaw	Champignons à la grecque	Mousse de canard	Soupe de légumes	Cèleri rémoulade
Hachis parmentier	Escalope de dinde Trio de légumes	Escalope de porc Duo de carottes	Œufs florentines Epinards	Poisson pané Röstis
Yaourt bio	Vache qui rit	St Morêt	Cantal	Caillade (produit local)
Galettes des Rois	Compote	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Carottes râpées	Choux rouges et pommes	Macédoine	Pâté de campagne	Taboulé
Cordon bleu Brocolis	Saucisses Frites	Sauté de dinde curry Pâtes	Steak haché de veau sauce aux champignons Haricots verts	Calamars Julienne de légumes
Yaourt nature	Cabécou (produit local)	Brie	Fromage blanc	Yaourt de Lily
Iles flottantes	Tartes au citron meringués	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade aux noix et au bleu	Œufs mimosa	Saucisson sec et micro beurre	Velouté de légumes	Betteraves à la vinaigrette
Nuggets de poulet Lentilles	Boulettes d'agneau Haricots verts	steak haché Salsifis	Escalope de poulet Carottes	Filet de merlu Sauce aux épices du soleil Pommes dauphines
	Yaourt nature	St Môret	Petits suisses	Fromage blanc
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Sucrine et maïs	Salade piémontaise	Surimi à la mayonnaise	Soupe de légumes	Pâté en croute
Escalope dinde panée Flageolets	Araignées de porc Sauce moutarde à l'ancienne Haricots plats	Chipolatas Petits pois carottes	Raviolis de bœufs	Cœur de merlu Sauce au beurre blanc Brocolis
Caillade (produit local)	Kiri	Yaourt à boire à la vanille	Brie	Yaourt nature
Fruit de saison	Muffin au chocolat	Compote (produit local)	Fruit de saison	Semoule au lait

