

Menus du 6 au 10 janvier 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes d'agneau sauce curry Semoule couscous Mimolette Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon grillé Petits pois à la française Saint Nectaire Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Dos de colin au citron Pomme noisettes Fromage Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour à l'indienne* Émincé de dinde à la forestière Haricots verts persillés Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Gratin de pommes de terre façon raclette* Salade verte Fruit de saison

*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curry.

*Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.

Menus du 13 au 17 janvier 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Penne rigate semi-complètes Sauce Napolitaine Cantal Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Poisson pané sauce tartare Carottes au cumin Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Haut de cuisse de poulet tandoori Purée de pomme de terre Fromage Fruit de saison 	<p>À la découverte des capitales!</p> <p>jeudi 16</p> <ul style="list-style-type: none"> Nems Porc au caramel Riz Cantonnais Gâteau à la mangue <p>PEKIN</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade Coleslaw* Sauté de boeuf au panais Frites Yaourt fermier aromatisé

* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette.

*Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 20 au 24 janvier 2025

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois au cheddar Blanquette de dinde Blé doré Fromage blanc aux Spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de pois cassés Quiche aux légumes* Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de fromages Steak haché Purée de carottes Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tartichouflette aux lardons Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés à l'emmental* Retour de pêche sauce crème ciboulette Torsades et fondue de poireaux Compote pommes barres

* Carottes, butternut, oignon.

* Carottes, radis noir, emmental, vinaigrette.

Menus du 27 au 31 janvier 2025

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Mijoté de lentilles blondes au maïs Boullgour Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux croûtons et gouda, vinaigrette au xéres Bœuf au paprika Haricots beurre Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette sauce tomate Potatoes Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Lasagnes Petits légumes et poisson Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc, jus au thym Petits pois aux oignons Edam Crêpe de la chandeleur

exotiques

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



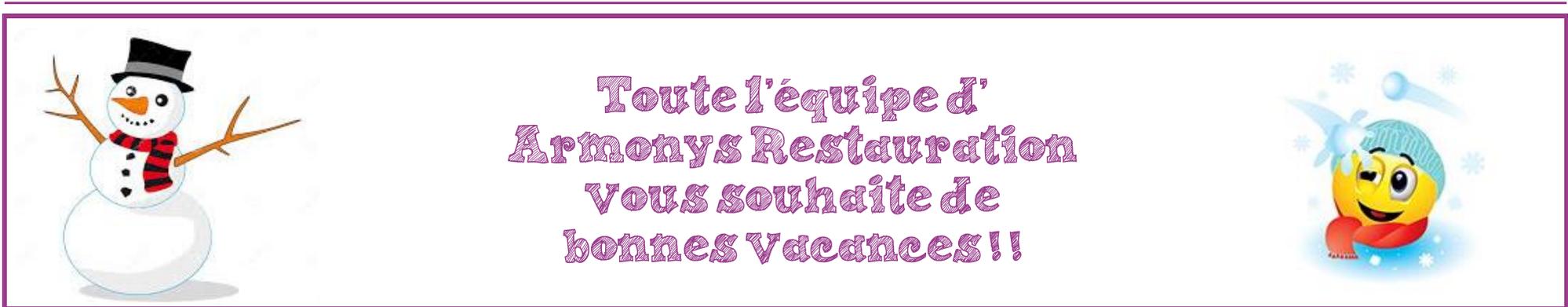
Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 3 au 7 février 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrées  Paupiette de veau à la dijonnaise  Farfalles  Yaourt fermier sucré  	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage  Filet de dinde sauce chorizo  Haricots plats persillés  Compote de fruits  	<ul style="list-style-type: none"> Saucisse grillée  Pomme rissolée  Fromage  Fromage blanc coulis de fruits exotiques  	<ul style="list-style-type: none"> Dahl de lentilles corail aux patates douces  Riz doré  Emmental  Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy  Brandade de poisson du jour  Salade verte, vinaigrette au Xérès  Liégeois au chocolat 



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.