

Menus du 13 au 17 janvier 2025



Lundi 13 janvier

Mardi 14 janvier

Jeudi 16 janvier

Vendredi 17 janvier

Mini tresse feuilletée
Croustillant d'aiguillettes de poulet
Carottes vichy
Fromage
Fruit

Salade verte
Poisson sauce orange 
Pâtes
Mousse au chocolat



Soupe de poireaux 
Riz cantonais
Yaourt

Salade de pommes de terre
Rôti de porc
Petits pois carottes
Fromage
Fruit



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 20 au 24 janvier 2025



Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
<p>Carottes râpées</p> <p>Boules de bœuf</p> <p>Semoule </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p>Tartine de tapenade </p> <p> Gratin de poisson</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade verte</p> <p>Pâtes au pesto </p> <p> Gâteau à l'orange</p>	<p>Salade de chou-fleur</p> <p>Tartiflette </p> <p>Banane</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 27 au 31 janvier 2025



Lundi 27 janvier

Mardi 28 janvier

Jeudi 30 janvier

Vendredi 31 janvier

<p>Haricots verts en salade </p> <p>Ragoût de pommes de terre aux saucisses</p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade de lentilles </p> <p> Poisson pané</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Compote</p> <p>Biscuit</p>	<p> Soupe de courge </p> <p>Gnocchi à la tomate</p> <p>Gâteau des rois</p>	<p>Taboulé </p> <p>Haut de poulet</p> <p>Gratin de poireaux </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
---	--	---	---



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.