



Janvier 2025

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 6 au 10 Janvier 2025

- Betteraves vinaigrette
- Blanquette de veau
- Riz créole BIO
- Gouda BIO
- Fruit BIO

Menu Végétarien

- Carottes râpées BIO
- Œufs durs
- Epinards béchamel+gruyère
- Galette des Rois

- Quiche Lorraine/ fromage
- Poulet rôti
- Haricots verts persillés
- 1 Petit Suisse aromatisé
- Fruit BIO

- Salade verte BIO
- Fish and
- Chips(pommes de terre sautées)
- Fromage blanc BIO

Du 13 au 17 Janvier 2025

- Sardine à l'huile beurre
- Boulettes de bœuf
- Purée de potiron
- Chanteneige
- Fruit BIO

- Salade verte BIO
- Couscous à l'agneau
- Semoule BIO
- Yaourt nature
- Fruit BIO

Menu Végétarien

- Poireaux vinaigrette
- Raviolis végétariens + gruyère
- Fruit BIO

- Salade d'endives et segments de pamplemousse BIO
- Poisson aioli
- Et ses légumes
- Saint Nectaire AOP
- Mousse au chocolat BIO

Du 20 au 24 Janvier 2025

- Crêpe au fromage
- Paleron braisé
- Carottes vichy
- Fromage blanc
- Fruit BIO

Menu Végétarien

- Salade verte BIO à l'ail
- Omelette à l'emmental
- Pommes de terre rissolées
- Ananas au sirop

- Pâté de foie
- Potée Limousine
- Et ses légumes
- Babybel BIO
- Fruit BIO

- Salade coleslaw BIO
- Poisson pané/citron
- Purée de légumes à la crème
- Camembert BIO
- Tarte au flan

Du 27 au 31 Janvier 2025

Menu Végétarien

- Macédoine mayonnaise
- Galette végétarienne
- Petits pois aux oignons
- Comté AOP
- Fruit BIO

- Carottes râpées BIO
- Poisson sauce hollandaise
- Haricots verts persillés
- Yaourt nature
- Cookies

Nouvel An Chinois

- Nem
- Sauté de porc au caramel/Sauté de dinde
- Poêlée asiatique
- Litchis au sirop

- Salade verte BIO
- Encornets à l'Américaine
- Riz créole BIO
- Vache qui rit BIO
- Crème dessert vanille



Aide UE à destination des écoles

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert •

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu •

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En Fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique et européenne).