

Menus du 06 janvier au 14 février 2025

Menus Janvier Février 2025



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.  
 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VÉGÉTARIEN		ÉPIPHANIE	
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE	RADIS BEURRE HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE LOCAL	SALADE DE PÂTES BIO FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC
CORDON BLEU	CHILI SIN CARNE	MACARONIS	MOUSSELIN DE POMME DE TERRE FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
BOULGOUR	RIZ PILAF BIO	BROCOLIS PERSILLÉS YAOURT NATURE AREILLADOU LOCAL	GOUDA
FLAN AU POTIRON	HARICOTS VERTS À L'AIL	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON
PETIT MOULÉ	TOMME NOIRE		
COMPOTE POMME BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT		

VÉGÉTARIEN ET CHANDELEUR			
lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ	CÉLÉRI AU CURRY	FRIAND AU FROMAGE
CHOUCROUTE	SAUTÉ DE DINDE	FALAFELS SAUCE TOMATE	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉ MSC
POMMES DE TERRE LOCAL	HARICOTS BLANCS	MACARONIS	PURÉE DE POMME DE TERRE
ET CHOU	CAROTTES VICHY BIO	CHOU FLEUR BIO	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	MIMOLETTE	YAOURT NATURE	BÛCHETTE
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CRÊPE AU SUCRE	COMPOTE BIO

REPAS VÉGÉTARIEN			
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
PIZZA AU FROMAGE	JAMBON BLANC CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY	FILET DE COLIN MSC SAUCE SAFRAN	QUENELLES NATURE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE PORC IGP MONTAGNE
COQUILLETES	RIZ IGP DE CAMARGUE	COEUR DE BLÉ	SEMOULE BIO
CAROTTES	ÉPINARDS À LA CRÈME	HARICOTS VERTS BIO	LÉGUMES TAJINE
EMMENTAL	BLEU	ST PAULIN	PETIT SUISSE SUCRÉ
ORANGE BIO	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU MAISON

REPAS VÉGÉTARIEN			
lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
COLESLAW	SALADE D'ENDIVES, DÉS D'EMMENTAL VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE PERLES
CHIPOLATAS AUX HERBES LOCAL	AIGUILLETTE DE POULET LOCAL EN SAUCE	PANÉ FROMAGER	DOS DE COLIN MSC À LA CRÈME
LENTILLES AU JUS	SEMOULE BIO	PURÉE DE POMME DE TERRE CAROTTE	POMMES DAUPHINES
POËLÉE DE LÉGUMES	GRATIN DE POTIRON	CHOU DE BRUXELLE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
BRIE	BÛCHE MI-CHÈVRE	TOMME NOIRE	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS

REPAS VÉGÉTARIEN			
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
SALADE DE PÉPINETTES	OEUF MIMOSA	TARTE AU FROMAGE	SALADE VERTE
OMELETTE NATURE	GOULASH HONGROISE DE BOEUF	SAUCISSE DE PAYS	POISSON PANÉ
PURÉE DE POTIRON POMME DE TERRE	BOULGOUR	FLAGEOLETS	PÂTES BIO
GRATIN DE BROCOLIS BIO	PANAIS	SALSIFIS À LA TOMATE	GRATIN DE LÉGUMES
MIMOLETTE	TOMME GRISE	FROMAGE BIO	BRIE
COMPOTE	FRUIT BIO	CLÉMENTINE	FLAN CAMEL

REPAS VÉGÉTARIEN			
lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPÉES	SALADE DE COQUILLETES BIO	PÂTÉ EN CROÛTE
BOULETTES VÉGÉTALES	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL	JAMBON GRILLÉ	FILET DE COLIN MSC EN SAUCE
FARFALLES BIO	MÉLANGE DE CÉRÉALES BIO	PURÉE DE PATATE DOUCE	QUINOA
NAVETS À LA CRÈME	PANAIS RÔTI	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	FONDUE DE POIREAUX
CHANTENEIGE	SAINT PAULIN	GOUDA	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO

REPAS VÉGÉTARIEN		NOUVEL AN CHINOIS	
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	NEMS AUX LÉGUMES	CAROTTES RAPÉES
RAVIOLIS ET RAPÉ	TARTIFLETTE MAISON SANS LARDONS	SAUTÉ DE POULET SAVEUR ASIATIQUE	FILET DE LIEU MSC SAUCE TOMATE
NAVETS GLACÉS	CHOU VERT	RIZ CANTONNAIS IGP	TORTIS BIO
CANTAL	YAOURT AUX FRUITS	POËLÉE CHINOISE	BROCOLIS
FRUIT DE SAISON BIO	BANANE BIO	JUS D'ANANS	YAOURT SUCRÉ
		TARTE NOIX DE COCO	COMPOTE DE FRUITS

