

MENUS DU 27/01/2025 AU 31/01/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 27/01/2025	Mardi 28/01/2025	Mercredi 29/01/2025	Jeudi 30/01/2025	Vendredi 31/01/2025
Entrée	Macédoine de légumes	Salade de pomme de terre		Poireau cuit à la vinaigrette	Carottes rapées
Plat	Tajine de poisson	Tarte au fromage		Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	● Rôti de dinde au jus Haché de cabillaud à la catalane
Accompagnement	Semoule	Salsifis au coulis de tomate		Coquillettes BIO au beurre	Gratin breton
Laitage	Buchette mélange à la coupe	Kiri		Vache qui rit BIO	Yaourt BIO au sucre de canne
Dessert	Clémentine BIO	Compote de pommes BIO maison à la vanille		Kiwi bio	Crêpe sucrée

* = Plat avec du porc

MENUS DU 03/02/2025 AU 07/02/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 03/02/2025	Mardi 04/02/2025	Mercredi 05/02/2025	Jeudi 06/02/2025	Vendredi 07/02/2025
Entrée	Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique	Salade de riz BIO		Salade verte BIO	Salade d'endives à la parmentière
Plat	Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Beaufilet de colin au beurre blanc		• Crozet au jambon* au lait BIO (PC) Crozets à la courge(PC)	• Pépites colin 3 céréales • Cordon bleu de volaille
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Petit pois			Epinards béchamel
Laitage	Tomme blanche à la coupe	Petit suisse aux fruits		Rondelé-nature BIO	Frulos
Dessert	Crème dessert chocolat	Salade de fruits crus et cuits		Pomme BIO	Moelleux pomme/cannelle aux oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 10/02/2025 AU 14/02/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 10/02/2025	Mardi 11/02/2025	Mercredi 12/02/2025	Jeudi 13/02/2025	Vendredi 14/02/2025
Entrée	Pomelos	Oeuf dur mayonnaise		Salade paysanne	Salade de blé BIO
Plat	Moules façon mouclade • Blanquette de volaille	* Rosbeef à la moutarde de Dijon Crêpe au fromage		Boulettes végétales BIO sauce ketchup	Haché de saumon à l'aneth
Accompagnement	Riz	Carottes		Macaronis BIO	Gratin de brocolis
Laitage	Gouda à la coupe	Fromage blanc		Saint-Môret BIO	Camembert à la coupe
Dessert	Kiwi BIO	Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)		Orange BIO	Liégeois vanille caramel

* = Plat avec du porc

MENUS DU 17/02/2025 AU 21/02/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 17/02/2025	Mardi 18/02/2025	Mercredi 19/02/2025	Jeudi 20/02/2025	Vendredi 21/02/2025
Entrée	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)	Coeur de laitue		• Rosette* Nem aux légumes	Gourmandise de Pan-Pan BIO vinaigrette dessert Winnie
Plat	Acras de morue	Emincé végétal BIO sauce tomate		• Roti de dinde au thym Pané blé emmental et épinards	• Boulettes de boeuf BIO de la Belle et le Clochard Omelette à la provençale
Accompagnement	Haricots verts en persillade	Semoule		Chou-fleur à la crème	Spaghettis BIO
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris		Vache picon	Petit suisse BIO nature
Dessert	Clémentine	Pomme cuite à la gelée de groseille		Pomme BIO	Gâteau maison de Baloo banane chocolat(oeufs BIO)

* = Plat avec du porc