



Menu Janvier 2025

S1	lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
Entrée	Salade d'endives et croûtons 		Carottes râpées au citron 	Velouté de courge et kiri 
Plat du jour	Pilon de poulet à la sauge 	Tarte au fromage 	Filet de colin à l'aneth 	Boulettes d'agneau au cumin 
Garniture	Petits pois au jus	Poireaux bio à la crème 	Frites	Semoule et légumes couscous 
		Fromage 	Yaourt vanillé 	
Dessert/ Fruits	Galette des rois	Fruit de saison 		Salade d'orange 



végétarien



Produit BIO



Fruits decoupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menu Janvier 2025

S2	lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
Entrée		Coleslaw 	Salade verte bio et fromage	Céleri rémoulade 
Plat du jour	Blanquette de dinde 	Pot au feu	Filet colin au citron 	Pizza végétarienne 
Garniture	Riz	Légumes et pommes de terre	Compotée de chou 	
Laitage	Fromage	Fromage blanc à la crème de marron		
Dessert/fruit	Fruit de saison 		Tarte aux pommes 	Flan caramel 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local





Menu Janvier 2025

S3	lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
Entrée	Duo de salade verte  	Potage de légumes  		Salade endives bio et œuf  
Plat du jour	Pâtes à la bolognaise	Choucroute	Gratin de gnocchi 	Quiche au saumon
Garniture			Carottes caramélisées 	Epinards à la crème
Laitage	Fromage blanc au coulis de fruits rouges		Fromage 	
Dessert/fruit		Fruit de saison  	Fruit de saison  	Crème vanille 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menu Janvier 2025

S4	lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
Entrée			Nems aux légumes et salade verte	Salade verte aux olives
Plat du jour	Emincé de poulet au curry <small>label</small>	Risotto végétarien	Sauté de bœuf au soja	Filet de colin pané au corn flakes et citron
Garniture	Lentilles	Poêlée de champignons	Nouilles	Ecrasé de butternut
Laitage	Fromage	Fromage blanc nature		
Dessert/fruit	Fruit de saison	Fruit de saison	Coupe ananas et letchis	Gâteau d'anniversaire



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local












Joyeux
Anniversaire!

aux enfants nés en
Janvier!





Menu février 2025

S5	lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
Entrée	Coleslaw 		Salade de lentilles 	Salade verte et dés de fromage
Plat du jour	Omelette au fromage	Sauté de dinde à la moutarde 	Filet de lieu à la crème 	Tajine végétarien 
Garniture	Haricots verts	Frites	Carottes Vichy 	Semoule
Laitage		Fromage 		Fromage blanc nature 
Dessert/fruit	Crêpe 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menu février 2025

S6	lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
Entrée		Crème Dubarry 	Salade verte bio et oignons crispy 	Céleri rémoulade 
Plat du jour	Bœuf carottes	Saucisse de Toulouse au jus	Chili sin carne 	Filet de colin au citron 
Garniture	Polenta	Purée de pommes de terre	riz	Petits pois au jus
Laitage	Fromage		Yaourt nature au miel	
Dessert/ Fruits	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Gâteau marbré 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge












ADP



local



Menu février 2025

S7	lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	jeudi 20 février 2025	21/02/2025
Entrée			Duo de salade verte 	Carottes râpées
Plat du jour	Filet de lieu sauce tomate 	Sauté de porc à l'échalote	Lasagnes végétariennes 	Poulet tex Mex <small>label</small>
Garniture	Haricots coco 	Blé 		Pâtes
Laitage	Yaourt au coulis de fruits rouges	fromage 		
Dessert/ Fruits	Fruit de saison	Fruit de saison 	Mousse au chocolat 	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

aux enfants nés en
février