

Menu du 06 Janvier au 07 Février 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 06 au 10 janvier	Salade de betteraves Vinaigrette moutarde à l'ancienne Lasagnes au saumon 🌱 Salade verte bio Flan à la vanille	🥩 Sauté de bœuf race à viande sauce marengo (tomate, oignon, champignon) Petits pois 30% Pommes rissolées 70% 🍷 Saint Nectaire 🌱 Fruit de saison bio	🌱🌱 Potage parmentier bio (pommes de terre, crème, légumes potage) fromage râpé Rôti de porc bleu blanc coeur et son jus 🥩 * Rôti de dinde label rouge et son jus Choux de Bruxelles 30% Pommes de terre 70% Yaourt aromatisé local 🌱 Fruit de saison bio	🌱🌱 Carottes râpées bio & dés de mimolette Vinaigrette agrumes Emincé de pois sauce champêtre (tomates, petits pois, champignons, carottes, crème, échalotes) Mélange de légumes et haricots plats LE JOUR DU Végé Galette à la frangipane	🌱🌱 Céleri râpé mayonnaise bio 🐟 Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices) 🌱 Semoule safranée bio Fromage frais nature et sucre
	Goûters Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Fruit	🌱 Cake au citron Lait Compote pomme fraise	Croissant Lait Fruit	Baguette campagne et confiture d'abricot Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette céréales Fraidou Jus multifruits
Du 13 au 17 janvier	Haché de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, petits légumes) Lentilles au jus et carottes 🍷 Cantal 🌱 Fruits de saison bio	🐟 Steak de colin sauce bourride (crème, ail, julienne, oignon) 🌱 Carottes bio & locales à l'COOP bio Île de France Riz créole 🌱 Saint Paulin bio Fruit de saison (Ecoresponsable)	🌱 Potage potiron bio et emmental râpé 🥩 Carbonade de bœuf Flamande label rouge 🌱 Ecrasé de pommes de terre 🌱 Fruit de saison	Terrine de légumes sauce cocktail LE JOUR DU Végé Pennes (Pates) haricots rouges petits pois (Julienne de légumes, oignons, champignons, sauce soja, raz ek hanout) Fraidou 🌱 Fruit de saison bio	🌱 Salade verte bio et croûtons Vinaigrette orientale 🌱 Emincé de volaille bio sauce charcutière (tomates, cornichons, moutarde) Chou fleur moutarde coco 30 % Pommes vapeur 70 % 🌱 Fromage frais aux fruits bio
	Pain au chocolat Lait Compote de pomme	🌱 Cake au miel Fromage frais sucré Jus de raisin	Baguette céréales Petit moulu nature Fruit	Pain d'épices Yaourt aromatisé Jus de pomme	Baguette et confiture de fraise Lait Fruit
Du 20 au 24 janvier	🥩 Sauté de bœuf Race à viande sauce bobotie (tomates, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes) Haricots beurre 30 % Flageolets 70 % 🌱 Yaourt aromatisé bio à la vanille Fruit de saison (ecoresponsable)	Endives vinaigrette & dés de mimolette Vinaigrette caramel Bouchées de blé 🌱 Epinards et pommes de terre bio béchamel Edam Crème dessert chocolat	🐟 Filet de lieu noir (frais) sauce rougail (tomate, ail, jus de citron, curcuma) Riz IGP Comté AOP 🌱 Fruit de saison bio	🌱🌱 Carottes râpées bio et dés d'emmental Vinaigrette nature Couscous aux boulettes de bœuf (Plat durable) Semoule 70 % Légumes couscous 30 (carottes, courgettes, céleris, navet, pois chiches poivrons) 🌱 Cake au citron	🌱🌱 Potage de légumes bio (carottes, poireaux, chou fleur, céleris, petit pois, haricots vert, navets) Moules sauce crème Pommes campagnardes Fromage frais nature et sucre
	Baguette campagne et confiture d'abricot Lait Compote pomme ananas	🌱 Cake nature Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Pain au lait Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette céréales Fromage frais au sel de Guérande Jus multifruits
Du 27 au 31 janvier	🌱 Salade verte bio & croûtons Vinaigrette framboise moutarde LE JOUR DU Végé 🌱 Dahl de pois cassés (menthe, oignons, carottes jaunes et oranges, cumin, curry, abricots) Boulgour 🍷 Saint nectaire AOC 🌱 Purée de fruits bio	🌱 Salade de pommes de terre à l'échalote Saucisse fumée * Francfort de volaille Choux verts et champignons Macaronis (Pâtes) 🌱 Fruit de saison bio	🌱 Potage Saint Germain (pois cassés) emmental râpé Sauté de veau sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme) Petits pois Blé Banane & sauce chocolat	🌱 Choux chinois, vinaigrette caramel 🥩 Yakimeshi au bœuf (carottes, ciboulette, gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf haché) 🌱 Riz IGP et œufs brouillés 🌱 Smoothie mangue vanille et noix de coco râpé	🌱🌱 Céleri bio mayonnaise Calamars à la romaine et citron 🌱 Carottes bio & locales aneth citron Pommes vapeur 🌱 Yaourt nature local et sucre
	🌱 Quatre quarts Lait Fruit	Baguette campagne et beurre Yaourt nature aromatisé Jus de pomme	Croissant Fromage frais sucré Compote pomme cassis	Baguette Pavé demi-sel Fruit	Barre de céréales Lait Fruit LE JOUR DU Végé
Du 03 au 07 février	🥩 Bœuf Bourguignon race à viande (champignons, carottes, ail, oignons) Haricots beurre 30 % Lentille au jus 70 % Fraidou 🌱 Crêpe bio & locale sucrée	🐟 Colin mariné thym citron 🌱 Riz au curry et aux poivrons bio 🍷 Cantal AOC Fruit de saison (ecoresponsable)	Merguez Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron cannelle cumin raisin et pruneau secs) 30 % Frites 70 % 🌱 Yaourt local aromatisé myrtilles La laiterie des bas vignons Fruit de saison	🌱 Salade verte bio, vinaigrette moutarde à l'ancienne Crozet de dinde 🌱 Fromage blanc bio nature et sucre	🌱 Carottes bio râpées vinaigrette nature 🌱 Coquillettes (pates) à la mexicaine (tomates, ail, poivrons, haricots rouge, paprika) Gouda Flan nappé caramel
	Madeleines longues Lait Fruit	🌱 Moelleux pommes cannelle Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette céréales Petit moulu nature Compote de pomme	Pain au chocolat Lait Fruit	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre Fruit