































Menu du 6 janvier au 7 février 2025

LUNDI	Salade de betterave au maïs Tarte aux fromages Salade verte Banane  06-janv	Potage à la tomate Poulet basquaise VF Riz Croc lait  Kiwi 13-janv	Crêpe au fromages Sauté de poulet au lait de coco VF Haricots vert Yaourt sucré  20-janv	Carottes et céleri râpés Tortis aux brocolis Banane  27-janv	Pamplemousse Escalope de dinde VF Haricots beurre Yaourt vanille  
MARDI	Salade coleslaw Sauté de veau catalan VBF Mélange de haricots Pomme 07-janv	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon VBF Carottes vichy Mousse à la fraise 14-janv	Langue de bœuf VBF Pomme noisette Cantal   Compote 21-janv	Mâche au maïs Escalope de porc PF Ratatouille Vache qui rit Clafoutis aux pommes 28-janv	Rôti de bœuf VBF Frites Bûchette de chèvre Poire 04-févr
MERCREDI	Rillettes de thon Roti de dinde VF Duo de carottes et champignons Cantadou ail et fines herbes Compote 08-janv	Salade verte croziflette Orange 15-janv	Concombres vinaigrette Riz aux légumes Entremet spéculos  22-janv	Salade océane Donut de poulet au fromage Petits pois Edam Poire au sirop 29-janv	Salade de chou à l'emmental Œuf dur à la béchamel Beignets de choux fleur Pont l'Évêque   Brioche perdue 05-févr
JEUDI	Salade verte à la mimolette Sauté de porc PF à la moutard  Pommes de terre vapeur Galette des rois  09-janv	Carottes râpées à la féta Haricots façon basquaise Tomme catalane   Poire  16-janv	Salade gravenchonnoise Saucisse de Montbéliard  Lentilles Clémentine 23-janv	Taboulé Goulache VBF Gratin de carottes Crème dessert vanille 30-janv	Salade verte Raclette Cocktail de fruits 06-févr
 VENDREDI	Salade de pépinette Nuggets de colin Épinards à la crème   Tomme grise   Entremet au chocolat 10-janv	Salade Marco polo Dos de lieu sauce épices du soleil Chou fleur   Camembert   Glace 17-janv	Salade alsacienne Blanquette de poisson Pâtes Emmental râpé Pomme 24-janv	Duo de saucissons Brandade de poisson Brie   Ananas  31-janv	Salade mexicaine P'tit colin sauce rose Purée de brocolis Clémentine 07-févr

Légumes ou fruits crus
Légumes ou fruits cuits

Plats protidiques
Produits laitiers

 Produits issus de l'agriculture biologique

Préparation végétale
 repas végétarien



Aide UE à destination des écoles



Produits issus de l'agriculture biologique



repas végétarien

(Sous réserve d'éventuel changements indépendants de notre volonté)

Votre correspondant : Service Restauration - Pôle Services à la population
Téléphone : 02 32 84 55 65