










Menu du 5 janvier au 30 janvier 2025

LUNDI	<p>Macédoine de légumes Rôti de dinde VF Taboulé Orange</p> <p>05-janv</p>	<p>Chili sin carne Riz Brie  Clémentine</p> <p>12-janv</p>	<p>Potage de potiron Escalope de porc PF Lentilles Pont l'Évêque  Banane</p> <p>19-janv</p>	<p>Crêpes aux fromages Œufs durs à la béchamel Épinards Tomme blanche Kiwi</p> <p>26-janv</p>
MARDI	<p>Salade coleslaw Nuggets de blé Haricots verts Éclair au chocolat</p> <p>06-janv</p>	<p>Salade d'endive Langue de bœuf VBF Purée de pomme de terre Tomme catalane  Compote</p> <p>13-janv</p>	<p>Rôti de bœuf VBF Frites Saint Paulin Orange</p> <p>20-janv</p>	<p>Raclette VPF  salade verte Pomme</p> <p>27-janv</p>
MERCREDI	<p>Salade chou à l'emmental Bœuf bourguignon VBF Carottes Galet de la Loire Gélifié au chocolat</p> <p>07-janv</p>	<p>Tartiflette VPF Salade verte Poire</p> <p>14-janv</p>	<p>Salade de de mâche au maïs Sauté de poulet VF à la tomate Ratatouille Chanteneige Pastéis de nata</p> <p>21-janv</p>	<p>Potage de légumes Cordon bleu VF Pâtes Emmental râpé Chou vanille</p> <p>28-janv</p>
JEUDI	<p>Betterave vinaigrette Pâtes carbonara VPF Emmental râpé Pomme</p> <p>08-janv</p>	<p>Céleri rémoulade Cuisse de poulet rôtie VF Petits pois Entremet au chocolat</p> <p>15-janv</p>	<p>Gratin de carottes et pommes de terre Camembert  Gâteau aux pommes</p> <p>22-janv</p>	<p>Salade alsacienne Blanquette de veau VBF Riz Clémentine</p> <p>29-janv</p>
VENDREDI	<p>Carottes râpées à l'orange Blanquette de poisson Choux fleur  Galette des rois </p> <p>09-janv</p>	<p>Salade de perles au surimi Dos de lieu sauce épices du soleil Beignets de brocolis Vache qui rit  Glace</p> <p>16-janv</p>	<p>Salade verte Brandade de poisson Yaourt aromatisé aux fruits </p> <p>23-janv</p>	<p>Duo de saucisson Fileté de poisson Fondue de poireaux Buche du pilât Mousse à la fraise</p> <p>30-janv</p>

Légumes ou fruits crus
Légumes ou fruits cuits

Plats protidiés
Produits laitiers



Aide UE à destination des écoles



Produits issus de l'agriculture biologique

Féculents

Féculents + légumes



Préparation végétale

repas végétarien

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

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