

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale, certaines cuissons sont à basses températures



Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 06 au 31 janvier 2025



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 06 au 10 janvier

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08 Repas végétarien	Jeudi 09	Vendredi 10
	Betteraves vinaigrette au xérès	Rosette de Lyon beurre	Velouté de choux fleurs	Mâche au bleu d'Auvergne	Carottes au balsamique
	Tagliatelles	Steak de requin	Pizza aux 3 fromages	Couscous d'hiver (boulettes d'agneau, merguez)	Poulet rôti au thym
	à la carbonara	Haricots verts sauté à l'ail et au persil	Salade verte	et ses légumes (panais, châtaigne, potimarron)	Frites maison
	Emmental				Brie de Meaux
	Galette des Rois	Yaourt aromatisé	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison
Goûters	Crème caramel Biscuit	Pain perdu Banane	Entremet vanille Biscuit	Salade de fruits Biscuit	Gâteau maison

Semaine du 13 au 17 janvier

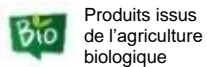
	Lundi 13	Mardi 14 Repas végétarien	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
	Salade du pêcheur (Hareng, pdt, pommes, oignons rouges)	Dips de légumes	Salade de lentilles aux œufs	Terrine de campagne	Soupe à la tomate
	Blanquette de veau	Quiche aux poireaux	Emincé de volaille au lait de coco	Papillote de colin au citron	Croque Monsieur (bacon, cheddar, béchamel)
	Riz pilaf	Salade verte	Gratin de blé au potimarron	Epinars béchamel	Salade verte
	Pont l'évêque	Camembert			
	Compote de fruits	Fruit de saison	Galette des Rois	Yaourt Fermier	Ile flottante
	Céréales Lait	Pain Confiture	Fromage blanc Biscuit	Banana Bread	Donuts

Semaine du 20 au 24 janvier

	Lundi 20 Repas végétarien	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	Salade d'endives	Velouté de panais	Salade composée (maïs, cœurs de palmier, œuf)	Panzanella (salade, maïs, oignons rouges)	Toast de chèvre chaud
	Lasagnes chèvre et butternut	Sauté de porc au caramel	Pot au feu de la mer	Rôti de bœuf sauce béarnaise	Blanquette de dinde
	Salade verte	Riz Créole	et sa garniture	Choux de Bruxelles	Pommes vapeur
		<u>Plateau dégustation: Coppa</u>	Comté	Morbier	
	Taboulé de fruits frais	Ananas rôti	Muffins citron vert et noix de coco	Fruit de saison	Mousse au nougat
Goûters	Crumble aux poires	Gâteau maison	Compote de fruits Biscuit	Crème renversée Biscuit	Pain Fromage

Semaine du 27 au 31 janvier

	Lundi 27 Nouvel an chinois	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30 Repas végétarien	Vendredi 31
	Nems de légumes	Potage de légumes	Vol au vent de fruits de mer	Houmous de pois chiche	Céleri rémoulade
	Pad Thai (nouilles chinoises, légumes croquants, cacahuètes, soja)	Rougail de saucisses	Escalope viennoise	Chausson feuilleté (brie, pommes, oignons rouge)	Aile de raie à la graine de moutarde
		Semoule	Haricots verts persillés	Salade verte	Tagliatelles de légumes
		Cantal			Tomme de Savoie
	Boules coco maison	Fruit de saison	Yaourt fermier	Compote de fruits	Fruit de saison
	Compote de fruits Biscuit	Brioche perdue	Gâteau maison	Banane sauce au chocolat	Pain Pâte à tartiner



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MS