

MENU JANVIER 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
					2		3		
6	Tomates maïs Cordon bleu Riz Yaourt	7	Taboulé maison Roti de porc Choux fleurs Fromage	8	Céleri rémoulade Lasagne bolognaise Salade Flan caramel	9	Potage Pizza fromage Salade Yaourt	10	Endives au bleu Colin à l'oseille Julienne de légumes Galettes des rois
13	Carottes rapées Paupiettes de dinde Petits pois Fromage	14	Soupe de vermicelle Hachis parmentier au bœuf Fromage Fruit	15	Macédoine thonTomates Porc aux carottes Fromage Gateaux	16	Lentilles Epinaud florentine Yaourt Fruits saison	17	Concombres Poisson pané Brocolis/Pdt Fromage
20	Iceberg fromage Boudin blanc Salsifis Compote	21	Salade de tomates Poulet rôti Frites Fromage	22	Taboulé maison Escalope viennoise Haricots beurre Fromage Tartes	23	Bettraves œuf Crousti fromage Salade Yaourt	24	Choux blanc Brandade de poisson Fromage Fruit
27	Rillettes Emincé de veau Flan courgette Salade Fromage	28	Coleslaw Nuggets de poulet Riz pilaf Yaourt	29	Salade niçoise Saucisses Lentilles Fromage Compote	30	Salade de pdt poivrons Quiche aux poireaux Yaourt Fruits saison	31	Potage Merlu à la normande poêlée légumes Salade Fromage



Ces menus ne sont pas définitifs - Ils sont susceptibles d'être modifiés
 poisson labellisé MSC "Marine Stewardship Council" : pour une pêche durable
 bœuf, porc et veau labellisé et certifié origine France ou EU
 Poulet, canard, dinde et lapin certifié origine France
 plats élaborés sur place et adaptés à notre jeune public
 fromage acheté à la coupe et détaillé par nos soins