

### Menus du 6 au 10 janvier 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de poule vermicelle</li> <li>Boulettes d'agneau sauce curry</li> <li>Semoule couscous</li> <li>Mimolette</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Jambon grillé</li> <li>Petits pois à la française</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Galette des rois </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dos de colin sauce échalote</li> <li>Blé tendre et brocolis</li> <li>Fromage</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Gratin de pommes de terre façon raclette*</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boullgour à l'indienne*</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Edam</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>

\* Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.

\*Boullgour, carottes, pommes, vinaigrette au curry.

### Menus du 13 au 17 janvier 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Penne rigate semi-complètes</li> <li>Sauce Napolitaine</li> <li>Cantal</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potimarron</li> <li>Poisson pané sauce tartare</li> <li>Carottes au cumin</li> <li>Tome blanche</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore*</li> <li>Haut de cuisse de poulet tandoori</li> <li>Gratin de poireaux béchamel</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>jeudi 16</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nems </li> <li>Porc au caramel</li> <li>Riz Cantonnais</li> <li>Fromage</li> <li>Gâteau à la mangue </li> </ul> <p><b>PÉKIN</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Coleslaw*</li> <li>Bœuf bourguignon au panais</li> <li>Frites</li> <li>Camembert</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>

\* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette.

\*Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.


### Menus du 20 au 24 janvier 2025

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou chinois râpé au jambon</li> <li>Blanquette de dinde</li> <li>Blé doré</li> <li>Emmental</li> <li>Fromage blanc aux éclats de Spéculoos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de pois cassés au fromage frais</li> <li>Quiche aux légumes*</li> <li>Salade verte</li> <li>Tome noire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés de fromages</li> <li>Boulette de bœuf sauce poivre</li> <li>Purée de carottes</li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves à l'échalote</li> <li>Tartichouflette</li> <li>aux lardons</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de râpés*</li> <li>Retour de pêche sauce crème ciboulette</li> <li>Torsades et fondue de poireaux</li> <li>Brie</li> <li>Compote pommes bananes</li> </ul>

\* Carottes, butternut, oignon.

\* Carottes, radis noir, vinaigrette.

### Menus du 27 au 31 janvier 2025

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Mijoté de lentilles blondes au maïs</li> <li>Boulgour</li> <li>Bûche laitière</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de foie, cornichon</li> <li>Lasagnes</li> <li>au thon et aux carottes</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette sauce ketchup</li> <li>Pommes noisettes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux croûtons, vinaigrette au xéres</li> <li>Bœuf au paprika</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Gouda</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Rôti de porc, jus au thym</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Mimolette</li> <li>Crêpe de la chandeleur </li> </ul>

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

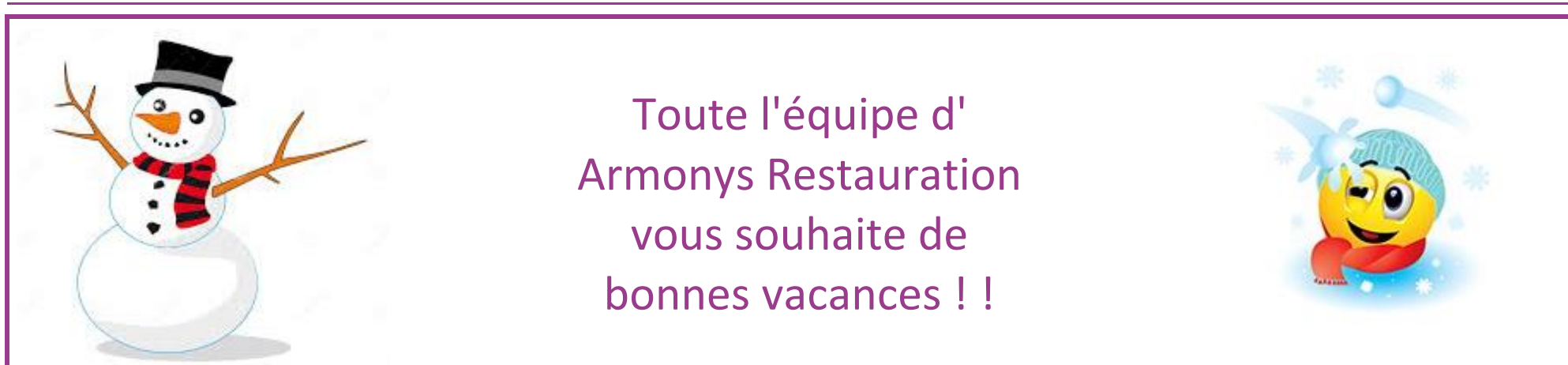


☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 3 au 7 février 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Betteraves ciboulette</li> <li><span style="color: red;">●</span> Paupiette de veau à la dijonnaise</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Farfalles</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Saint Paulin</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> Feuilleté au fromage</li> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de dinde sauce chorizo</li> <li><span style="color: green;">●</span> Haricots plats persillés</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse aromatisé</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Céleri râpé sse moutarde et fromage blanc</li> <li><span style="color: red;">●</span> Fajitas à la mexicaine</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage blanc sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Potage crécy</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Dahl de lentilles corail aux patates douces</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz doré</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Emmental</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes râpées vinaigrette</li> <li><span style="color: red;">●</span> Brandade de poisson du jour</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte, vinaigrette au Xérès</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Munster</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Liégeois au chocolat</li> </ul>



*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.