




MENUS DU 6 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI 6	LUNDI 13	LUNDI 20	LUNDI 27	
 Potage de légumes  Sauté de porc au curry   Haricots verts  Fromage	 Céleri rémoulade  Saucisse grillée   Flageolets  Yaourt fruité	 Crêpe au fromage  Escalope de poulet à la moutarde   Ratatouille  Fromage à la coupe	 Rosette et cornichon  Tomate farcie   Riz  Salade de fruits	 Viande (protéines)  Poisson (protéines)
MARDI 7	MARDI 14	MARDI 21	MARDI 28	
 Carottes râpées  Poulet rôti   Purée de pommes de terre  Fruit de saison	 Boulettes d'agneau à la Provençale  Riz aux petits légumes  Fromage  Compote pomme/poire	 Salade d'endives aux noix  Pâtes à la bolognaise   Petit suisse	 Salade verte  Chili con carné   Fromage blanc	 Féculents  Produits laitiers
JEUDI 9	JEUDI 16	JEUDI 23	JEUDI 30	
 Salade verte  Raviolis   Yaourt sucré	 Velouté de potiron  Paupiette de veau   Brocoli au jus  Galette des rois	 Velouté de courgette au kiri  Dos de cabillaud à la crème de chorizo  Haricots beurre  Pâtisserie	 Cake au chèvre  Joue de porc confite   Carottes Vichy  Pâtisserie	 Fruits
VENDREDI 10	VENDREDI 17	VENDREDI 24	VENDREDI 31	
 Salade de betteraves rouges  Accras de morue  Jardinière de légumes  Liégeois	 Salade verte  Meunière de poisson  Haricots plats  Mousse au chocolat	 Duo de salades vertes  Bœuf Bourguignon   Semoule  Fruit de saison	 Soupe de vermicelles  Calamar à la romaine  Epinards à la crème  Flan à la vanille	 Légumes Les repas sont cuisinés maison 

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne