

Semaine du 6 janvier 2025 au 12 janvier 2025




Lundi
BIO & VEGE
06/01


Mardi
07/01

Jeudi
09/01


Vendredi
10/01

Betteraves cubes bio
vinaigrette au basilic

Omelette nature bio et sauce
tomate

Riz créole bio


Emmental Bio

Pomme Bio

Carottes râpées vinaigrette
aux agrumes

Chipolatas grillées

Purée de pomme de terre

Bleu

Crème dessert vanille

Coleslaw

Raviolis sauce tomate et
fromage râpé

Yaourt nature

Galette des rois

Taboulé à l'orientale
(semoule, poivrons, tomate,
jus citron, épices)

Poisson pané

Haricots verts à l'ail et au
persil

Camembert

Liégeois au chocolat



Semaine du 13 janvier 2025 au 19 janvier 2025



Lundi
BIO & VEGE
13/01

Mardi
14/01

Jeudi
16/01

Vendredi
17/01

**Carottes râpées bio huile
d'olive et citron**



Galette de lentille bio

Chou-fleur béchamel Bio



**Yaourt nature Bio au lait
entier**

Pomme Bio

Céleri rémoulade

**Kefta d'agneau sauce
tomate et brunoise de
légumes - pc**

Semoule

Coulommiers

Eclair à la vanille

Salade batavia vinaigrette



Choucroute



Fromage blanc nature

Compote de pomme

**Salade de lentilles à
l'échalote**

**Filet de lieu à la crème de
persil**

Haricots verts persillés



Emmental

Crème dessert chocolat



Semaine du 20 janvier 2025 au 26 janvier 2025



**Lundi
20/01**

**Mardi
21/01**

**Jeudi
BIO & VEGE
23/01**

**Vendredi
24/01**

Céleri rémoulade

Sauté de veau au thym

Printanière de légumes (Petit pois, pdt, hv, jeune carotte, oignon)

Saint Nectaire AOP

Tarte croisillon pomme

Salade de lentilles, boulgour, tomate et vinaigrette au curry



Rôti de dinde sauce viande

Purée de carottes



Yaourt nature

Fruit du jour

Carottes râpées bio huile d'olive et citron



Omelette Bio nature

Coquillettes Bio au beurre



Camembert bio

Purée Bio de pomme

Coleslaw



Filet de colin sauce dieppoise

Riz pilaf



Emmental

Flan saveur chocolat



Semaine du 27 janvier 2025 au 2 février 2025



Lundi
27/01

Mardi
BIO & VEGE
28/01

Jeudi
30/01

Vendredi
31/01

Émincé de chou blanc aux
pommes



Chipolatas grillées

Purée de pomme de terre

Yaourt nature

Fruit du jour

Taboulé Bio



Croustillant fromagé bio

Gratin de courgettes Bio

Carré croc'lait bio

Banane Bio

Nems de dinde

Wok légumes soja émince
poulet

Riz Cantonais sans porc

Fromage blanc nature

Salade d'ananas et litchis

Céleri rémoulade

Crêpes aux champignons

Bleu

Crêpes au chocolat



Bio



Ce2



France



Pêche durable



Bien-être animal



BBC



Terroir de France



STG



Rup



Label Rouge



IGP



AOC



Production Local

Semaine du 3 février 2025 au 9 février 2025



**Lundi
03/02**

**Mardi
04/02**

**Jeudi
BIO & VEGE
06/02**

**Vendredi
07/02**

Salade de riz nature

Emincé de volaille au paprika

Petits pois à l'anglaise



Camembert

Fruit du jour

Duo de chou émincé

Lasagnes bolognaises

Carré croc lait frais

Compote de pomme

Carottes râpées bio huile d'olive et citron



Galette de lentille bio

Gratin de chou-fleur béchamel bio



Edam Bio

Purée Bio pomme poire

Taboulé à l'orientale (semoule, poivrons, tomate, jus citron, épices)

Filet de colin au jus de citron et ciboulette

Epinards sauce béchamel



Saint Nectaire AOP

Crème dessert vanille



Bio



Ce2



France



Pêche durable



Bien-être animal



BBC



Terroir de France



STG



Rup



Label Rouge



IGP



AOC



Production Local

Semaine du 10 février 2025 au 16 février 2025



Lundi
10/02

Mardi
VEGE
11/02

Jeudi
13/02

Vendredi
14/02

Salade de riz maïs pois
chiche à la coriandre



Boulettes végétales sauce
curry

Haricots verts Bio

Cantal AOP

Flan vanille nappé caramel

Salade de tortis au pesto

Omelette et fromage

Chou-fleur béchamel au
paprika



Carré président

Fruit du jour

Salade batavia vinaigrette
dosette



Paleron de boeuf sauce
viande

Purée de pomme de terre

Camembert bio

Compote de poire et son
biscuit

Chou rouge aux noix



Solo de hoki sauce citronnée
sans vin blanc

Quinoa aux petits légumes



Carré croc lait frais

Banane Bio



Bio



Ce2



France



Pêche durable



Bien-être animal



BBC



Terroir de France



STG



Rup



Label Rouge



IGP



AOC



Production Local

Semaine du 17 février 2025 au 23 février 2025



**Lundi
17/02**

Carottes râpées au cumin

Normandin de veau au jus

Riz pilaf

Mimolette

Fruit du jour

**Mardi
BIO & VEGE
18/02**

Taboulé Bio

Steak haché de bœuf Bio au jus

Trio de légumes Bio

Camembert bio

Crème dessert chocolat bio

**Jeudi
20/02**

Terrine de légumes et sa vinaigrette

Haut de cuisse de poulet sauce oignons

Pommes de terre sautées ail et persil

Fromage blanc

Eclair au chocolat

**Vendredi
21/02**

Salade batavia vinaigrette

Quenelles nature sauce béchamel

Haricots verts

Fromage du jour

Fruit du jour

