



MENUS DU 6 AU 31 JANVIER 2025



Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

(*) Plat contenant du porc

(En italique) Plat ne contenant pas de viande

LUNDI

6-janv

Accras de morue mayonnaise



&

Trio de légumes Bio

Petit moulé ail et fines herbes

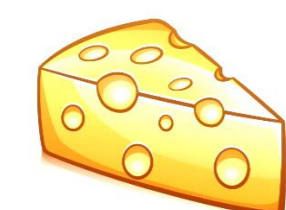
Yaourt aromatisé

LUNDI

13-janv

Hachis parmentier
(plat complet)

*Parmentier de lentilles
(plat complet végétal)*



Crème de gruyère

Fruit

LUNDI

20-janv.

Nuggets de poulet

Nuggets de blé
&

Riz / Carottes bâtonnets à la crème
Gouda à la coupe

Coupelle pomme Bio

LUNDI VEGETARIEN

27-janv.

Torsades aux
légumes provençaux et fromage
(plat complet végétal)



Meule de Bray Bio

Flan nappé caramel

MARDI VEGETARIEN

7-janv



Couscous aux pois chiches
(plat complet végétal)



Edam à la coupe

Fruit Bio

MARDI

14-janv

Pâté de foie*(local)

Macédoine mayonnaise

Emincé de volaille Bio

Poisson pané

&

Pommes de terre et butternut

Yaourt sucré Bio

MARDI VEGETARIEN

21-janv.

Betteraves Bio

Boulettes végétales sauce tomate et paprika

&

Semoule / Trio de légumes

Liégeois vanille

MARDI

28-janv.

Paupiette de veau
sauce au Neufchâtel AOP

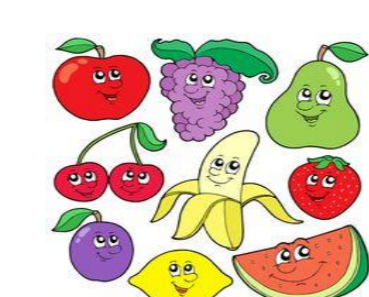


Omelette

&

Boullgour Bio

Petit moulé ail et fines herbes



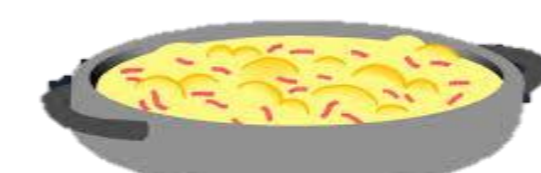
Fruit

MERCREDI

8-janv

Tartiflette*
(plat complet)

*Tartiflette fromage
(plat complet végétal)*



Yaourt aromatisé

Madeleine

MERCREDI

15-janv

Crudité Bio

Emincé de volaille façon fajitas

Haricots rouges façon fajitas

&

Tortilla de blé

Galette des rois

MERCREDI

22-janv

Accras de morue

&

Purée

Petit fruité Bio

Fruit

MERCREDI

29-janv.

Saucisson à l'ail*

Betteraves vinaigrette

Crêpe au fromage Bio

&

Pomme de terre et butternut



Crêpe fourrée au chocolat

JEUDI

9-janv

Poulet rôti

Omelette

&

Pommes vapeur / julienne de légumes

Camembert Bio

Flan nappé caramel

JEUDI VEGETARIEN

16-janv

Flan d'épinards
au fromage
(plat complet végétal)

&

Frites

Petit moulé nature

Coupelle pomme Bio

JEUDI

23-janv

Crêpe au fromage

Cordon bleu de volaille

Poisson pané
&

Haricots verts / Coquillettes

Mousse au chocolat

JEUDI

30-janv.

Friand au fromage

Bœuf émincé Normand Herbager

Falafels BIO en sauce

&

Frites



Coupelle pomme

VENDREDI

10-janv

Coquillettes au jambon*
(plat complet)

*Tartes aux poireaux
(plat complet végétal)*

&

Coquillettes

Fromy



Galette des rois

VENDREDI

17-janv

Cœur de colin à la crème de
ciboulette

&

Chou fleur Bio / Riz

Emmental à la coupe

Gélifié vanille

VENDREDI

24-janv



Crudités Bio

Brandade de poisson
(plat complet)

Gâteau
au yaourt du chef

VENDREDI

31-janv.

Cœur de colin à la crème



Courgettes bio / Boullgour

Pâte à tartiner



Crêpe nature