

Du 03 au 09 février 2025		NORMAL		SEMAINE 06		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Colin meunière MSC			<b>Paleron de bœuf sauce piquante</b>			
Epinards à la béchamel		3-févr.	Tagliatelles			
Saint-paulin			Saint-paulin			
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise			
		Mardi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Filet de poulet sauce poivre			Tortilla			
Pommes sautées		4-févr.	Piperade			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Paupiette de dinde sauce paprika			Filet de lieu MSC sauce Orly			
Haricots beurre CE2 persillés		5-févr.	Riz aux oignons			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Salade de fruits exotiques			Salade de fruits exotiques			
		Jeudi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Krauts salade			Krauts salade			
<b>Bœuf braisé</b>			Sauté de porc sauce curry			
Macaronis BIO		6-févr.	Carottes Vichy BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Eclair au café			Eclair au café			
		Vendredi			A	B
Velouté poireaux pdt			Velouté poireaux pdt			
Saucisson sec			Saucisson sec			
Dos de cabillaud MSC sauce aneth			Beignets de volaille			
Julienne de légumes BIO		7-févr.	Petits pois aux oignons			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Rognons de bœuf sauce madère			Joue de porc au cidre			
Purée		8-févr.	Brocolis BIO à l'anglaise			
Camembert			Camembert			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry			
Boulettes d'agneau sauce orientale			Foie de veau sauce vénitienne			
Mélange de légumes oriental		9-févr.	Mélange de riz et haricots rouges			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

**A rendre pour le VENDREDI 24 JANVIER**

<b>Du 03 au 09 février 2025</b>		<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 06</b>		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la carotte		3-févr.	Potage du Chef à la carotte			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Colin meunière MSC			Paleron de bœuf			
Epinards à la crème			Tagliatelles			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt fermier fraise		Yaourt fermier fraise				
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles		4-févr.	Bouillon de légumes vermicelles			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Filet de poulet			Tortilla			
Pommes sautées			Piperade			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP				
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef Dubarry		5-févr.	Potage du Chef Dubarry			
Salade piémontaise			Salade piémontaise			
Paupiette de dinde			Filet de lieu MSC			
Haricots beurre CE2 persillés			Riz aux oignons			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Salade de fruits exotiques		Salade de fruits exotiques				
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson		6-févr.	Soupe au cresson			
Chou blanc vinaigrette			Chou blanc vinaigrette			
Bœuf braisé			Sauté de porc			
Macaronis BIO			Carottes Vichy BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Eclair au café		Eclair au café				
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté poireaux pdt		7-févr.	Velouté poireaux pdt			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Dos de cabillaud MSC			Beignets de volaille			
Julienne de légumes BIO			Petits pois aux oignons			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux bolets		8-févr.	Velouté aux bolets			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Rognons de bœuf			Joue de porc			
Purée			Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière			
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits				
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron		9-févr.	Potage du Chef au potiron			
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry			
Boulettes d'agneau			Foie de veau			
Mélange de légumes oriental			Mélange de riz et haricots rouges			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				

**A rendre pour le VENDREDI 24 JANVIER**

Du 03 au 09 février 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 06		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte		3-févr.	Potage du Chef à la carotte			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Colin meunière MSC			Paleron de bœuf sauce piquante			
Epinards à la béchamel			Taqliatelles			
Saint-paulin			Saint-paulin			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature				
		Mardi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		4-févr.	Bouillon de légumes vermicelles			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Filet de poulet sauce poivre			Tortilla			
Pommes sautées			Piperade			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef Dubarry		5-févr.	Potage du Chef Dubarry			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Paupiette de dinde sauce paprika			Filet de lieu MSC sauce Orly			
Haricots beurre CE2 persillés			Riz aux oignons			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Fruits à l'eau		Fruits à l'eau				
		Jeudi			A	B
Soupe au cresson		6-févr.	Soupe au cresson			
Krauts salade			Krauts salade			
Bœuf braisé			Sauté de porc sauce curry			
Macaronis BIO			Carottes Vichy BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Cake framboise		Cake framboise				
		Vendredi			A	B
Velouté poireaux pdt		7-févr.	Velouté poireaux pdt			
Saucisson sec			Saucisson sec			
Dos de cabillaud MSC sauce aneth			Beignets de volaille			
Julienne de légumes BIO			Petits pois aux oignons			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Velouté aux bolets		8-févr.	Velouté aux bolets			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Rognons de bœuf sauce madère			Joue de porc au cidre			
Purée			Brocolis BIO à l'anglaise			
Camembert			Camembert			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron		9-févr.	Potage du Chef au potiron			
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry			
Boulettes d'agneau sauce orientale			Foie de veau sauce vénitienne			
Mélange de légumes oriental			Mélange de riz et haricots rouges			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Forêt noire		Forêt noire				

**A rendre pour le VENDREDI 24 JANVIER**

Du 03 au 09 février 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 06
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef à la carotte		3-févr.
Lentilles HVE vinaigrette		
Crousti au fromage		
Epinards à la béchamel		
Saint-paulin		
Yaourt fermier fraise		
<b>MARDI</b>		
Bouillon de légumes vermicelles		4-févr.
Carottes râpées BIO à l'orange		
Boulettes de soja sauce poivre		
Pommes sautées		
Yaourt sucré		
Fruit de saison RUP		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef Dubarry		5-févr.
Salade verte à l'emmental		
Galette de soja sauce paprika		
Haricots beurre CE2 persillés		
Gouda BIO		
Salade de fruits exotiques		
<b>JEUDI</b>		
Soupe au cresson		6-févr.
Krauts salade		
Omelette aux oignons		
Macaronis BIO		
Edam BIO		
Eclair au café		
<b> VENDREDI</b>		
Velouté poireaux pdt		7-févr.
Demi pamplemousse		
Nuggets de blé		
Julienne de légumes BIO		
Petit-suisse sucré		
Fruit de saison HVE		
<b>SAMEDI</b>		
Velouté aux bolets		8-févr.
Céleri BIO rémoulade		
Tarte aux trois fromages		
Purée		
Camembert		
Fromage blanc aux fruits		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef au potiron		9-févr.
Salade de perles HVE au curry		
Omelette au fromage		
Mélange de légumes oriental		
Gorgonzola AOP		
Tarte aux pommes		

***A rendre pour le VENDREDI 24 JANVIER***