

Du 06 au 12 janvier 2025		NORMAL		SEMAINE 02		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		6-janv.	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Rôti de dinde sauce au pesto rouge			Sauté de porc au curry			
Pennes			Haricots beurre CE2 à l'ail			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Yaourt fermier framboise		Yaourt fermier framboise				
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		7-janv.	Velouté à la tomate			
Rosette			Rosette			
Boulettes de bœuf sauce bourguignon			Paupiette de saumon sauce ail et fines			
Carottes Vichy BIO			Pommes vapeur persillées			
Rondelé au poivre			Rondelé au poivre			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP				
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		8-janv.	Soupe à l'oignon			
Carottes BIO à l'orange			Carottes BIO à l'orange			
Garniture cassoulet			Jambon sauce au porto			
Haricots blancs cassoulet			Navets braisés			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef Dubarry		9-janv.	Potage du Chef Dubarry			
Salade andalouse			Salade andalouse			
Haché de veau sauce chasseur			Sauté de bœuf sauce satay			
Salsifis à la crème			Riz de Camargue IGP			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Cake du Chef aux fruits confits		Cake du Chef aux fruits confits				
		Vendredi			A	B
Potage au potiron		10-janv.	Potage au potiron			
Terrine forestière			Terrine forestière			
Filet de lieu MSC sauce amandes			Omelette au fromage			
Semoule BIO			Piperade			
Coulommiers			Coulommiers			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		11-janv.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de volaille sauce estragon			Roignons de bœuf sauce moutarde			
Brocolis BIO à l'anglaise			Purée BIO			
Bleu			Bleu			
Crème dessert vanille		Crème dessert vanille				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte		12-janv.	Potage du Chef à la carotte			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Rôti de bœuf à la gardianne			Haché de veau sauce vallée d'Auge			
Pommes sautées			Petit pois à la française			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Gâteau basque		Gâteau basque				

A rendre pour le VENDREDI 27 DECEMBRE

Du 06 au 12 janvier 2025		SANS SEL		SEMAINE 02		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)			Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Rôti de dinde			Sauté de porc			
Pennes	6-janv.		Haricots beurre CE2			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Salade verte maïs et haricots rouges			Salade verte maïs et haricots rouges			
Boulettes de bœuf			Paupiette de saumon			
Carottes Vichy BIO	7-janv.		Pommes vapeur			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Carottes BIO à l'orange			Carottes BIO à l'orange			
Colin meunière MSC			Sauté de dinde			
Haricots blancs cassoulet	8-janv.		Navets braisés			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Salade andalouse			Salade andalouse			
Haché de veau au jus			Sauté de bœuf			
Salsifis à la crème	9-janv.		Riz de Camargue IGP			
Yaourt aux fruits BIO			Yaourt aux fruits BIO			
Cake du Chef aux fruits confits			Cake du Chef aux fruits confits			
		Vendredi			A	B
Potage au potiron			Potage au potiron			
Salade de pois chiche			Salade de pois chiche			
Filet de lieu MSC			Omelette aux oignons			
Semoule BIO	10-janv.		Piperade			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de volaille			Rognons de bœuf			
Brocolis BIO à l'anglaise	11-janv.		Purée BIO			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Crème dessert vanille			Crème dessert vanille			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Rôti de bœuf au jus			Haché de veau			
Pommes sautées	12-janv.		Petit pois à la française			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Gâteau basque			Gâteau basque			

A rendre pour le VENDREDI 27 DECEMBRE

Du 06 au 12 janvier 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 02		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)			Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Rôti de dinde sauce au pesto rouge			Sauté de porc au curry			
Pennes	6-janv.		Haricots beurre CE2 à l'ail			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Rosette			Rosette			
Boulettes de bœuf sauce bourguignon			Paupiette de saumon sauce ail et fines			
Carottes Vichy BIO	7-janv.		Pommes vapeur persillées			
Rondelé au poivre			Rondelé au poivre			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Carottes BIO à l'orange			Carottes BIO à l'orange			
Garniture cassoulet			Jambon sauce au porto			
Haricots blancs cassoulet	8-janv.		Navets braisés			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Salade andalouse			Salade andalouse			
Haché de veau sauce chasseur			Sauté de bœuf sauce satay			
Salsifis à la crème	9-janv.		Riz de Camargue IGP			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Cake citron			Cake citron			
		Vendredi			A	B
Potage au potiron			Potage au potiron			
Terrine forestière			Terrine forestière			
Filet de lieu MSC sauce amandes			Omelette au fromage			
Semoule BIO	10-janv.		Piperade			
Coulommiers			Coulommiers			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de volaille sauce estragon			Rognons de bœuf sauce moutarde			
Brocolis BIO à l'anglaise	11-janv.		Purée BIO			
Bleu			Bleu			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Rôti de bœuf à la gardianne			Haché de veau sauce vallée d'Auge			
Pommes sautées	12-janv.		Petit pois à la française			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Forêt noire			Forêt noire			

A rendre pour le VENDREDI 27 DECEMBRE

Du 06 au 12 janvier 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 02
LUNDI		
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		6-janv.
Chou rouge HVE vinaigrette		
Galette de quinoa sauce pesto rouge		
Pennes		
Cantal AOP		
Yaourt fermier framboise		
MARDI		
Velouté à la tomate		7-janv.
Salade verte maïs et haricots rouges		
Tarte au fromage		
Carottes Vichy BIO		
Rondelé au poivre		
Fruit de saison RUP		
MERCREDI		
Soupe à l'oignon		8-janv.
Carottes BIO à l'orange		
Galette de soja sauce tomate		
Haricots blancs cassoulet		
Yaourt sucré		
Fruit de saison HVE		
JEUDI		
Potage du Chef Dubarry		9-janv.
Salade andalouse		
Flan de légumes aux champignons		
PLAT COMPLET		
Gouda BIO		
Cake du Chef aux fruits confits		
VENDREDI		
Potage au potiron		10-janv.
Salade de pois chiche		
Omelette au fromage		
Piperade		
Coulommiers		
Fruit de saison BIO		
SAMEDI		
Bouillon de légumes vermicelles		11-janv.
Salade verte aux noix		
Feuilleté chèvre		
Brocolis BIO à l'anglaise		
Bleu		
Crème dessert vanille		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la carotte		12-janv.
Crudités Argenteuil		
Boulettes de soja sauce aux épices douces		
Pommes sautées		
Livarot AOP		
Gâteau basque		

A rendre pour le VENDREDI 27 DECEMBRE