

Du 13 au 19 janvier 2025		NORMAL		SEMAINE 03		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles pdt		13-janv.	Potage du Chef lentilles pdt			
Betteraves rouges HVE et maïs			Betteraves rouges HVE et maïs			
Sauté de bœuf sauce libanaise			Escalope de volaille sauce pruneaux			
Poêlée maraîchère			Semoule			
Carré de l'Est			Carré de l'Est			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mardi			A	B
Soupe au cresson		14-janv.	Soupe au cresson			
Demi-pamplemousse			Demi-pamplemousse			
Andouillette grillée			Filet de poisson MSC sauce paprika			
Frites au four CE2			Chou-fleur persillé			
Tomme noire			Tomme noire			
Compote de pommes BIO		Compote de pommes BIO				
		Mercredi			A	B
Velouté aux asperges		15-janv.	Velouté aux asperges			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Sauté de porc sauce aux oignons			Rissollette de veau			
Haricots verts BIO à l'ail			Petit pois à l'étuvée			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la courgette		16-janv.	Potage du Chef à la courgette			
Haricots verts à la moutarde			Haricots verts à la moutarde			
Tartiflette à l'espagnole			Sauté de porc sauce normande			
Salade verte			Carottes à la crème			
Edam BIO			Edam BIO			
Bavarois fruits rouges		Bavarois fruits rouges				
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		17-janv.	Potage de légumes			
Crêpes aux champignons			Crêpes aux champignons			
Filet de hoki MSC sauce crème			Cuisse de poule au vin			
Julienne de légumes BIO			Purée BIO			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Samedi			A	B
Velouté aux bolets		18-janv.	Velouté aux bolets			
Salade Roméo BIO			Salade Roméo BIO			
Rognons de bœuf sauce madère			Foies de poulet sauce forestière			
Riz Créole			Poêlée de légumes aux champignons			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux		19-janv.	Potage du Chef aux poireaux			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Rôti de porc sauce moutarde			Boulettes d'agneau sauce tomate			
Endives braisées			Gnocchis sauce tomate			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Tarte rhubarbe		Tarte rhubarbe				

**A rendre pour le VENDREDI 03 JANVIER**

Du 13 au 19 janvier 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 03	
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		
					<b>A</b>
Potage du Chef lentilles pdt			Potage du Chef lentilles pdt		
Betteraves rouges HVE et maïs			Betteraves rouges HVE et maïs		
Sauté de bœuf			Escalope de volaille		
Poêlée maraîchère		13-janv.	Semoule		
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>
Soupe au cresson			Soupe au cresson		
Demi-pamplemousse			Demi-pamplemousse		
Omelette aux oignons			Filet de poisson MSC		
Frites au four CE2		14-janv.	Chou-fleur persillé		
Yaourt sucré			Yaourt sucré		
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO		
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges		
Céleri rémoulade aux raisins			Céleri rémoulade aux raisins		
Sauté de porc			Rissollette de veau		
Haricots verts BIO		15-janv.	Petit pois à l'étuvée		
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé		
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO		
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette		
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette		
Aiguillettes de poulet au jus			Sauté de porc		
Spaghettis		16-janv.	Carottes à la crème		
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO		
Bavarois fruits rouges			Bavarois fruits rouges		
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>
Potage de légumes			Potage de légumes		
Crêpes aux champignons			Crêpes aux champignons		
Filet de hoki MSC			Cuisse de poule		
Julienne de légumes BIO		17-janv.	Purée BIO		
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets		
Salade Roméo BIO			Salade Roméo BIO		
Rognons de bœuf			Foies de poulet		
Riz Créole		18-janv.	Poêlée de légumes aux champignons		
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux		
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette		
Rôti de porc			Boulettes d'agneau		
Endives braisées		19-janv.	Gnocchis sauce tomate		
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille		
Tarte rhubarbe			Tarte rhubarbe		

**A rendre pour le VENDREDI 03 JANVIER**

Du 13 au 19 janvier 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 03		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles pdt			Potage du Chef lentilles pdt			
Betteraves rouges HVE et maïs			Betteraves rouges HVE et maïs			
Sauté de bœuf sauce libanaise			Escalope de volaille sauce pruneaux			
Poêlée maraîchère	13-janv.		Semoule			
Carré de l'Est			Carré de l'Est			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
MENU A		Mardi	MENU B		A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Demi-pamplemousse			Demi-pamplemousse			
Andouillette grillée			Filet de poisson MSC sauce paprika			
Frites au four CE2	14-janv.		Chou-fleur persillé			
Tomme noire			Tomme noire			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
MENU A		Mercredi	MENU B		A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Sauté de porc sauce aux oignons			Rissolette de veau			
Haricots verts BIO à l'ail	15-janv.		Petit pois à l'étuvée			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
MENU A		Jeudi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Haricots verts à la moutarde			Haricots verts à la moutarde			
Tartiflette à l'espagnole			Sauté de porc sauce normande			
Salade verte	16-janv.		Carottes à la crème			
Edam BIO			Edam BIO			
Cake framboise			Cake framboise			
MENU A		Vendredi	MENU B		A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Crêpes aux champignons			Crêpes aux champignons			
Filet de hoki MSC sauce crème			Cuisse de poule au vin			
Julienne de légumes BIO	17-janv.		Purée BIO			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
MENU A		Samedi	MENU B		A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Salade Roméo BIO			Salade Roméo BIO			
Rognons de bœuf sauce madère			Foies de poulet sauce forestière			
Riz Créole	18-janv.		Poêlée de légumes aux champignons			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
MENU A		Dimanche	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Rôti de porc sauce moutarde			Boulettes d'agneau sauce tomate			
Endives braisées	19-janv.		Gnocchis sauce tomate			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

*A rendre pour le VENDREDI 03 JANVIER*

Du 13 au 19 janvier 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 03
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef lentilles pdt		13-janv.
Betteraves rouges HVE et maïs		
Galette de soja sauce libanaise		
Poêlée maraîchère		
Carré de l'Est		
Fruit de saison BIO		
<b>MARDI</b>		
Soupe au cresson		14-janv.
Demi-pamplemousse		
Omelette aux oignons		
Frites au four CE2		
Tomme noire		
Compote de pommes BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Velouté aux asperges		15-janv.
Céleri rémoulade aux raisins		
Pizza au fromage		
Haricots BIO verts à l'ail		
Pont l'évêque AOP		
Fromage blanc aux fruits BIO		
<b>JEUDI</b>		
Potage du Chef à la courgette		16-janv.
Haricots verts à la moutarde		
Feuilleté aux légumes		
Salade verte		
Edam BIO		
Bavarois fruits rouges		
<b> VENDREDI</b>		
Potage de légumes		17-janv.
Crêpe aux champignons		
Boulettes de soja sauce crème		
Julienne de légumes BIO		
Brie BIO		
Fruit de saison		
<b>SAMEDI</b>		
Velouté aux bolets		18-janv.
Salade Roméo BIO		
Crousti au fromage		
Riz Créole		
Yaourt aux fruits		
Fruit de saison BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef aux poireaux		19-janv.
Lentilles HVE vinaigrette		
Falafels sauce tomate		
Endives braisées		
Saint-Nectaire AOP		
Tarte rhubarbe		

***A rendre pour le VENDREDI 03 JANVIER***