

Du 27 janvier au 02 février 2025		NORMAL		SEMAINE 05		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte	27-janv.	Potage du Chef à la carotte	27-janv.	Potage du Chef à la carotte		
Andouille de Vire		Andouille de Vire				
Filet de lieu MSC sauce aurore		Tartiflette				
Epinards sauce aurore		Salade verte				
Coulommiers		Coulommiers				
Crème dessert pralinée	Crème dessert pralinée					
		Mardi			A	B
Potage de légumes	28-janv.	Potage de légumes	28-janv.	Potage de légumes		
Salade verte aux croûtons		Salade verte aux croûtons				
Rissole de veau		Rôti de bœuf au jus				
Petit pois carottes		Chou-fleur BIO persillé				
Chèvre		Chèvre				
Fruit de saison RUP	Fruit de saison RUP					
NOUVEL AN CHINOIS		Mercredi			A	B
Soupe chinoise	29-janv.	Soupe chinoise	29-janv.	Soupe chinoise		
Nems		Nems				
Sauté de porc sauce aigre-douce		Paupiette de veau sauce ciboulette				
Riz cantonnais végétarien		Purée de haricots verts				
Gouda		Gouda				
Gâteau du Chef noix de coco	Gâteau du Chef noix de coco					
		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron	30-janv.	Potage du Chef au potiron	30-janv.	Potage du Chef au potiron		
Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique		Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique				
Emincé de bœuf à la bière et aux		Escalope de porc sauce tomate				
Poêlée de choux de Bruxelles		Ratatouille du Chef				
Edam		Edam				
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO					
		Vendredi			A	B
Velouté aux bolets	31-janv.	Velouté aux bolets	31-janv.	Velouté aux bolets		
Salade de légumes d'hiver aux amandes et		Salade de légumes d'hiver aux amandes et				
Filet de lieu MSC sauce Orly		Aiguillettes de poulet sauce masala				
Pommes vapeur persillées		Semoule BIO				
Brie		Brie				
Yaourt aromatisé BIO	Yaourt aromatisé BIO					
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles	1-févr.	Bouillon de poule vermicelles	1-févr.	Bouillon de poule vermicelles		
Salade Merida		Salade Merida				
Quenelles lyonnaises sauce forestière		Blanquette de la mer MSC				
Gratin de navets et carottes		Fondue de poireaux				
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO				
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE					
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux légumes	2-févr.	Potage du Chef aux légumes	2-févr.	Potage du Chef aux légumes		
Chou-rouge HVE mimolette		Chou-rouge HVE mimolette				
Emincé de bœuf sauce strogonoff		Rôti de dinde sauce catalane				
Duo haricots verts BIO/haricots beurre CE2		Pépinettes HVE forestières				
Gorgonzola AOP		Gorgonzola AOP				
Tarte nid d'abeille	Tarte nid d'abeille					

A rendre pour le VENDREDI 17 JANVIER

Du 27 janvier au 02 février 2025		SANS SEL		SEMAINE 05		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Filet de lieu MSC		27-janv.	Fricassée de volaille			
Epinards à la crème			Courgettes braisées			
Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé			
Crème dessert pralinée			Crème dessert pralinée			
		Mardi			A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Rissolette de veau		28-janv.	Rôti de bœuf au jus			
Petit pois carottes			Chou-fleur BIO persillé			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Nems			Nems			
Sauté de porc		29-janv.	Paupiette de veau sauce ciboulette			
Riz cantonnais végétarien			Purée de haricots verts			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Gâteau du Chef noix de coco			Gâteau du Chef noix de coco			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique			Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique			
Emincé de bœuf		30-janv.	Escalope de porc			
Poêlée de choux de Bruxelles			Ratatouille du Chef			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Vendredi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Salade de légumes d'hiver aux amandes et			Salade de légumes d'hiver aux amandes et			
Filet de lieu MSC		31-janv.	Aiguillettes de poulet au jus			
Pommes vapeur			Semoule BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Salade Merida			Salade Merida			
Quenelles lyonnaises		1-févr.	Blanquette de la mer MSC			
Gratin de navets et carottes			Fondue de poireaux			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Emincé de bœuf		2-févr.	Rôti de dinde			
Duo haricots verts BIO/haricots beurre CE2			Pépinettes HVE forestière			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Tarte nid d'abeille			Tarte nid d'abeille			

A rendre pour le VENDREDI 17 JANVIER

Du 27 janvier au 02 février 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 05		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Andouille de Vire			Andouille de Vire			
Filet de lieu MSC sauce aurore			Tartiflette			
Epinards sauce aurore	27-janv.		Salade verte			
Coulommiers			Coulommiers			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Mardi			A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Rissollette de veau	28-janv.		Rôti de bœuf au jus			
Petit pois carottes			Chou-fleur BIO persillé			
Chèvre			Chèvre			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
NOUVEL AN CHINOIS						
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Nems			Nems			
Sauté de porc sauce aigre-douce	29-janv.		Paupiette de veau sauce ciboulette			
Riz cantonnais végétarien			Purée de haricots verts			
Gouda			Gouda			
Gâteau du Chef noix de coco			Gâteau du Chef noix de coco			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique			Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique			
Emincé de bœuf à la bière et aux	30-janv.		Escalope de porc sauce tomate			
Poêlée de choux de Bruxelles			Ratatouille du Chef			
Edam			Edam			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Vendredi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Salade de légumes d'hiver aux amandes et			Salade de légumes d'hiver aux amandes et			
Filet de lieu MSC sauce Orly	31-janv.		Aiguillettes de poulet sauce masala			
Pommes vapeur persillées			Semoule BIO			
Brie			Brie			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Salade Merida			Salade Merida			
Quenelles lyonnaises sauce forestière	1-févr.		Blanquette de la mer MSC			
Gratin de navets et carottes			Fondue de poireaux			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Chou-rouge HVE mimolette			Chou-rouge HVE mimolette			
Emincé de bœuf sauce stroganoff	2-févr.		Rôti de dinde sauce catalane			
Duo haricots verts BIO/haricots beurre CE2			Pépinettes HVE forestières			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre pour le VENDREDI 17 JANVIER

Du 27 janvier au 02 février 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 05
LUNDI		
Potage du Chef à la carotte		27-janv.
Haricots verts vinaigrette		
Galette de soja sauce tomate		
Epinards sauce aurore		
Coulommiers		
Crème dessert pralinée		
MARDI		
Potage de légumes		28-janv.
Salade verte aux croûtons		
Crousti au fromage		
Petits pois carottes		
Chèvre		
Fruit de saison RUP		
MERCREDI		
Soupe chinoise		29-janv.
Œufs durs (local) mayonnaise		
Galette de pois chiche		
Riz cantonnais végétarien		
Gouda		
Gâteau du Chef à la noix de coco		
JEUDI		
Potage du Chef au potiron		30-janv.
Betteraves rouges HVE au vinaigre balsamique		
Nuggets de blé		
Poêlée de choux de Bruxelles		
Edam		
Fruit de saison BIO		
 VENDREDI		
Velouté aux bolets		31-janv.
Salade de légumes d'hiver aux amandes et paprika		
Omelette persillée		
Pommes vapeur persillées		
Brie		
Yaourt aromatisé BIO		
SAMEDI		
Bouillon de poule vermicelles		1-févr.
Salade Merida		
Quenelles lyonnaises sauce forestière		
Gratin de navets et carottes		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison HVE		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux légumes		2-févr.
Chou-rouge HVE mimolette		
Tarte aux légumes du soleil		
Duo haricots verts BIO/haricots beurre CE2		
Gorgonzola AOP		
Tarte nid d'abeille		

A rendre pour le VENDREDI 17 JANVIER