

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