

Du 20 au 26 janvier 2025		NORMAL		SEMAINE 04		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		20-janv.	Potage du Chef au potiron			
Carottes râpées aux raisins BIO			Carottes râpées aux raisins BIO			
Joue de porc au cidre			Filet de colin MSC sauce dugléré			
Farfalles BIO			Brocolis aux amandes			
Mayenne			Mayenne			
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		21-janv.	Soupe minestrone			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Paupiette de veau sauce aux petits oignons			Moules marinières			
Poêlée de légumes racines			Frites au four CE2			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Mercredi			A	B
Velouté poireaux pdt		22-janv.	Velouté poireaux pdt			
Chou blanc HVE mayonnaise			Chou blanc HVE mayonnaise			
Paleron de bœuf sauce piquante			Sauté de volaille au jus			
Purée de butternut			Carottes BIO braisées			
Port salut			Port salut			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux épinards		23-janv.	Potage du Chef aux épinards			
Salade quimperoise			Salade quimperoise			
Jambon sauce au porto			Galopin de veau sauce tomate			
Haricots beurre CE2 persillés			Coquillettes BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Paris-Brest			Paris-brest			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		24-janv.	Soupe tomate vermicelles			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Filet de saumon MSC sauce soja			Sauté de porc à l'ancienne			
Purée de courgettes BIO			Céleri au jus			
Mimolette			Mimolette			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Velouté aux asperges		25-janv.	Velouté aux asperges			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Omelette aux oignons			Marmite de poisson MSC à la biscayenne			
Ratatouille du Chef			Riz de Camarque IGP à la tomate			
Rondelé au bleu			Rondelé au bleu			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Soupe du Chef New York		26-janv.	Soupe du Chef New York			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Sauté de volaille sauce provençale			Rôti de bœuf sauce poivre			
Boulqour BIO			Poêlée maraîchère			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Beignet abricot			Beignet abricot			

A rendre pour le VENDREDI 10 JANVIER

Du 20 au 26 janvier 2025		SANS SEL		SEMAINE 04	
MENU A		Lundi	MENU B		
					A
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron		
Carottes râpées aux raisins BIO			Carottes râpées aux raisins BIO		
Joue de porc			Filet de colin MSC		
Farfalles BIO		20-janv.	Brocolis aux amandes		
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré		
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache		
		Mardi			A
Soupe minestrone			Soupe minestrone		
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix		
Paupiette de veau			Moules marinières		
Poêlée de légumes racines		21-janv.	Frites au four CE2		
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits		
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron		
		Mercredi			A
Velouté poireaux pdt			Velouté poireaux pdt		
Chou blanc HVE vinaigrette			Chou blanc HVE vinaigrette		
Paleron de bœuf			Sauté de volaille au jus		
Purée de butternut		22-janv.	Carottes BIO braisées		
Yaourt sucré			Yaourt sucré		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Jeudi			A
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards		
Salade quimperoise			Salade quimperoise		
Nuggets de poulet			Galopin de veau		
Haricots beurre CE2		23-janv.	Coquillettes BIO		
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré		
Paris-Brest			Paris-brest		
		Vendredi			A
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles		
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE		
Filet de saumon MSC			Sauté de porc		
Purée de courgettes BIO		24-janv.	Céleri au jus		
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Samedi			A
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges		
Poireaux à l'ananas			Poireaux à l'ananas		
Omelette aux oignons			Marmite de poisson MSC		
Ratatouille du Chef		25-janv.	Riz de Camarque IGP		
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Dimanche			A
Soupe du Chef New York			Soupe du Chef New York		
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse		
Sauté de volaille			Rôti de bœuf sauce poivre		
Boulgour BIO		26-janv.	Poêlée maraichère		
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré		
Beignet abricot			Beignet abricot		

A rendre pour le VENDREDI 10 JANVIER

Du 20 au 26 janvier 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 04		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		20-janv.	Potage du Chef au potiron			
Carottes râpées aux raisins BIO			Carottes râpées aux raisins BIO			
Joue de porc au cidre			Filet de colin MSC sauce dugléré			
Farfalles BIO			Brocolis aux amandes			
Mayenne			Mayenne			
Petits-suisses naturels		Petits-suisses naturels				
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		21-janv.	Soupe minestrone			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Paupiette de veau sauce aux petits oignons			Moules marinières			
Poêlée de légumes racines			Frites au four CE2			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature				
		Mercredi			A	B
Velouté poireaux pdt		22-janv.	Velouté poireaux pdt			
Chou blanc HVE mayonnaise			Chou blanc HVE mayonnaise			
Paleron de bœuf sauce piquante			Sauté de volaille au jus			
Purée de butternut			Carottes BIO braisées			
Port salut			Port salut			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux épinards		23-janv.	Potage du Chef aux épinards			
Salade quimperoise			Salade quimperoise			
Jambon sauce au porto			Galopin de veau sauce tomate			
Haricots beurre CE2 persillés			Coquillettes BIO			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Madeleine		Madeleine				
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		24-janv.	Soupe tomate vermicelles			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Filet de saumon MSC sauce soja			Sauté de porc à l'ancienne			
Purée de courgettes BIO			Céleri au jus			
Mimolette			Mimolette			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Samedi			A	B
Velouté aux asperges		25-janv.	Velouté aux asperges			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Omelette aux oignons			Marmite de poisson MSC à la biscayenne			
Ratatouille du Chef			Riz de Camarque IGP à la tomate			
Rondelé au bleu			Rondelé au bleu			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Dimanche			A	B
Soupe du Chef New York		26-janv.	Soupe du Chef New York			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Sauté de volaille sauce provençale			Rôti de bœuf sauce poivre			
Boulgour BIO			Poêlée maraîchère			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Forêt noire		Forêt noire				

A rendre pour le VENDREDI 10 JANVIER

Du 20 au 26 janvier 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 04
LUNDI		
Potage du Chef au potiron		20-janv.
Carottes râpées aux raisins BIO		
Galette de soja sauce cidre		
Farfalles BIO		
Mayenne		
Entremet du Chef à la pistache		
MARDI		
Soupe minestrone		21-janv.
Salade verte aux noix		
Crêpe au fromage		
Poêlée de légumes racines		
Emmental BIO		
Yaourt fermier citron		
MERCREDI		
Velouté poireaux pdt		22-janv.
Chou blanc HVE mayonnaise		
Omelette au fromage		
Purée de butternut		
Port salut		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Potage du Chef aux épinards		23-janv.
Salade quimperoise		
Falafels sauce tomate		
Haricots beurre CE2 persillés		
Fromage blanc sucré		
Paris-Brest		
 VENDREDI		
Soupe tomate vermicelles		24-janv.
Céleri aux pommes HVE		
Tarte aux légumes du soleil		
Purée de courgettes BIO		
Mimolette		
Fruit de saison BIO		
SAMEDI		
Velouté aux asperges		25-janv.
Friand au fromage		
Omelette aux oignons		
Ratatouille du Chef		
Rondelé au bleu		
Fruit de saison HVE		
DIMANCHE		
Soupe du Chef New-York		26-janv.
Demi pamplemousse		
Boulettes de soja sauce provençale		
Boulgour BIO		
Cantal AOP		
Beignet abricot		

A rendre pour le VENDREDI 10 JANVIER