

## MENUS DU 06/01/2025 AU 10/01/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 06/01/2025</b>	<b>Mardi 07/01/2025</b>	<b>Mercredi 08/01/2025</b>	<b>Jeudi 09/01/2025</b>	<b>Vendredi 10/01/2025</b>
<b>Entrée</b>	Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa	Salade verte	Chou blanc à la vinaigrette	Céleris rémoulade	Crêpe au fromage
<b>Plat</b>	Lasagne à la bolognaise (PC)	Aiguillette de poulet à l'estragon	Boulette de boeuf à l'andalouse	Gnocchi nature sauce aurore(PC)	Quenelle de brochet sce Nantua
<b>Accompagnement</b>		Petits pois BIO	Carottes		Epinards béchamel
<b>Laitage</b>	Saint Nectaire à la coupe AOP	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO	Fromage blanc	Tomme grise à la coupe
<b>Dessert</b>	Clémentine	Galette des rois	Galette des rois	Compote de pommes BIO maison au sirop de litchi	Orange bio

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 13/01/2025 AU 17/01/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi</b> 13/01/2025	<b>Mardi</b> 14/01/2025	<b>Mercredi</b> 15/01/2025	<b>Jeudi</b> 16/01/2025	<b>Vendredi</b> 17/01/2025
<b>Entrée</b>	Soupe du potager	Taboulé à base de semoule BIO	Coeur de laitue	Salade coleslaw	Choux rouge maïs
<b>Plat</b>	Nugget's de blé	Rosbeef au jus	Sauce crème au jambon de dinde	Paëlla au poulet et fruits de mer	Beaufilet de colin sauce aïoli
<b>Accompagnement</b>	Lentilles BIO au jus	Chou-fleur en gratin	Tortis	Riz jaune	Jardinière de légumes
<b>Laitage</b>	Velouté fruit	Pont l'évêque AOP à la coupe	Mimolette à la coupe	Petit nova aromatisé	Chanteneige
<b>Dessert</b>	Pomme	Mousse au chocolat	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO	Kiwi bio	Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 20/01/2025 AU 24/01/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi</b> 20/01/2025	<b>Mardi</b> 21/01/2025	<b>Mercredi</b> 22/01/2025	<b>Jeudi</b> 23/01/2025	<b>Vendredi</b> 24/01/2025
<b>Entrée</b>	Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade multifeuille	Mixte de crudités
<b>Plat</b>	Emincé de dinde tomate et basilic	Nem aux légumes	Poulet rôti au jus	Hachis parmentier (PC)	Poisson meunière
<b>Accompagnement</b>	Blé au beurre	Carottes BIO	Brocolis à la crème		Haricots verts en persillade
<b>Laitage</b>	Brie à la coupe	Fromage blanc	Fraidou	Coulommiers à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris
<b>Dessert</b>	Nappé au caramel	Cocktails de fruits au sirop	Poire bio	Orange bio	Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 27/01/2025 AU 31/01/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 27/01/2025</b>	<b>Mardi 28/01/2025</b>	<b>Mercredi 29/01/2025</b>	<b>Jeudi 30/01/2025</b>	<b>Vendredi 31/01/2025</b>
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes	Salade de pomme de terre	Salade Chinoise	Velouté de potiron	Carottes rapées
<b>Plat</b>	Tajine de poulet	Tarte au fromage	Quenelle nature à la crème & épices douces	Boulettes de boeuf Stroganoff	Rôti de dinde au jus
<b>Accompagnement</b>	Semoule	Salsifis au coulis de tomate	Riz	Coquillettes	Gratin breton
<b>Laitage</b>	Buchette mélange à la coupe	Kiri	Petit suisse nature	Emmental à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne
<b>Dessert</b>	Clémentine BIO	Compote de pommes BIO maison à la vanille	Gâteau à la noix de coco base d'oeufs BIO	Kiwi	Crêpe sucrée

\* = Plat avec du porc