

# Menus du 6 au 10 janvier 2025

**Lundi 6**



**Mardi 7**

**Mercredi 8**

**Jeudi 9**



**Vendredi 10**

Omelette sauce tomate



Filet de saumon sauce dieppoise



Rillettes de thon

Sauté de veau au romarin



Salade verte aux dés d'emmental



Carottes râpées vinaigrette



Pommes de terre rissolées



Coquillettes semi-complètes



Petits pois et carottes



Riz créole

Rôti de porc aux herbes  
Escalope de dinde aux herbes



Camembert



Gratin de chou-fleur

Brie



Galette à la frangipane

Flageolets

Poire



Compote pomme-framboise

Assiette de fruits



(Ananas, Banane, Kiwi, Orange)

Yaourt à la cerise



Le chili con carne est un plat originaire du Texas. Son alternative sans viande se nomme le chili sin carne. Elle permet de réduire la consommation de viande tout en assurant des protéines de qualité grâce à l'association de légumes secs et de céréales.

**Bon appétit !**



Baguette  
Beurre  
Jus de pomme



Galette aux pépites de chocolat  
Laitage

Pain au lait  
Barre de chocolat  
Lait



Moelleux fourré fraise  
Clémentine



Pain aux céréales  
Fromage  
Compote pomme-banane



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 13 au 17 janvier 2025

## Lundi 13

## Mardi 14

## Mercredi 15

## Jeudi 16

## Vendredi 17

Pizza au fromage

Poulet rôti

Quinoa  
Ratatouille

Fromage blanc fermier  
façon straciatella



Rôti de bœuf

Purée de céleri

Coulommiers

Banane



Salade verte  
vinaigrette

Spaghetti semi-  
complètes sauce  
bolognaise végétale

Et gruyère râpé

Compote pomme-cassis



Betteraves et maïs

Filet de cabillaud  
à la crème

Riz créole  
Brocolis à la béchamel

Fromage double crème

Clémentine



Tajine de légumes

Semoule semi-  
complète

Tomme blanche

Eclair au chocolat



Le quinoa proposé au menu de lundi provient de la société « Pousse de là », située dans le département de l'Eure (Les Thilliers-en-Venxin). Cette céréale est également issue de l'agriculture biologique.

**Bon appétit !**

Brownies  
Pomme

Pain aux céréales  
Confiture  
Jus d'orange

Barre moelleuse  
Laitage

Croissant  
Lait

Baguette  
Beurre  
Kiwi



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 20 au 24 janvier 2025

**Lundi 20**

**Mardi 21** 

**Mercredi 22**

**Jeudi 23**

**Vendredi 24** 

**Filet de merlu au curry**



Salade de lentilles



Céleri rémoulade



**Boulette d'agneau sauce tomate**



Carotte râpées vinaigrette



Riz créole  
Chou romanesco

Tortelloni au fromage et aux épinards et gruyère râpé



**Filet de colin-lieu sauce nantua**



Semoule semi-complète aux pois chiches



**Omelette nature**



Cantal



Salade verte

Pommes vapeur  
Gratin de butternut



Comté



Boulghour  
Haricots beurre



Semoule au lait

Compote de pomme



Buchette de chèvre



Clémentine



Petit suisse nature sucré



Biscuit

Tout au long de la journée, les produits laitiers t'apportent du calcium et du plaisir ! Il en existe pour tous les goûts et sous toutes les formes (fromages, yaourts, petit-suisse..). Tu peux les retrouver seuls ou directement dans les plats comme au menu de mardi.  
Et toi, quel est ton produit laitier préféré?

**Bon appétit !**



**Goûter**  
Baguette  
Beurre  
Poire



Moelleux fourré choco-noisette  
Laitage



Pain aux céréales  
Confiture  
Jus de pomme-poire



Brioche  
Lait



Gaufre liégeoise  
Compote pomme-abricot



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 27 au 31 janvier 2025

**Lundi 27**

**Mardi 28**

**Mercredi 29**

**Jeudi 30** 

**Vendredi 31**

Salade piémontaise

Sauté de bœuf  
à l'échalote

Petits pois

Yaourt fermier  
à la fraise



Poisson meunière  
et citron



Riz créole  
Gratin de chou-fleur



Emmental



Banane



Rôti de dinde  
au romarin



Coquillettes semi-  
complètes  
Haricots verts persillés



Camembert



Poire



Betteraves vinaigrette



Dahl de lentilles

Riz

Petit fromage moussoux

Compote de pomme



Filet de hoki  
sauce crevette



Pommes vapeur  
Carottes



Mimolette

Crêpe au chocolat

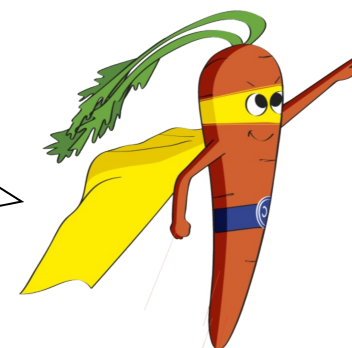


Poisson meunière et poisson pané, quelle est la différence ?

Le poisson pané tient son nom du mot pain puisqu'il était à l'origine enrobé de miettes de pain puis frit.

Le poisson meunière porte son nom en raison de la farine qui lui sert d'enrobage. Le meunier écrase le blé pour le transformer en farine.

**Bon appétit !**



Pain au céréales  
Barre de chocolat  
Jus d'orange



Pain au chocolat  
Lait



Biscuit nappé chocolat  
Compote pomme-  
fruits rouges



Baguette  
Beurre  
Laitage



Madeleine  
Laitage



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .