

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



Chili sin carne



Rôti de porc aux herbes
Escalope de dinde aux herbes



Camembert



Gratin de chou-fleur

Brie



Riz créole

Galette à la frangipane

Flageolets

Poire



Mimolette

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



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 !



Gôter
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 .