



MENU DU 6 au 24 JANVIER 2025

| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| Lundi 6 janvier | Crêpe au fromage | Rôti de dinde froid, chou fleur à la béchamel | Emmental | Fruit de saison |
| Mardi 7 janvier  | Taboulé | Omelette, petits pois à l'estragon | Yaourt sucré | Cocktail de fruits |
| Mercredi 8 janvier | Concombre vinaigrette | Jambon blanc, piémontaise | | Fromage blanc aux fruits |
| Jeudi 9 janvier | Salade verte | Rôti de bœuf, poêlée de légumes maison | Six de Savoie | Galette des rois |
| Vendredi 10 janvier | Carottes rapées au maïs | Filet de colin à la nantaise, purée mousseline | Chanteneige | Fruit de saison |
| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
| Lundi 13 janvier | Surimi bellevue | Sauté de veau au citron, flageolets | Fromage blanc sucré | Fruit de saison |
| Mardi 14 janvier  | Oeuf dur rémoulade | Spaghettis carbonara végétales | | Compote pomme/banane |
| Mercredi 15 janvier | Celéri frais rémoulade | Langue sauce charcutière, purée de carottes | | Mousse au chocolat au lait |
| Jeudi 16 janvier | Tomates vinaigrette | Escalope de dinde à la crème, épinards et riz créole | Emmental | Eclair au chocolat |
| Vendredi 17 janvier | Chou blanc et raisins secs | Blanquette de colin aux poireaux, pommes de terre quartiers | Camembert | Fruit de saison |
| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
| Lundi 20 janvier | Saucisson à l'ail | Echine de porc salée, gratin de pommes de terre courgettes | Petit suisse sucré | Fruit de saison |
| Mardi 21 janvier | Carottes rapées vinaigrette | Poisson pané, haricots verts persillés | Camembert | Carré framboise |
| Mercredi 22 janvier | Chou fleur ravigotte | Pizza végétarienne, salade verte | Mimolette | Crème dessert vanille |
| Jeudi 23 janvier | Salade maïs thon à la vinaigrette | Galopin de veau sauce forestière, brocolis, pommes de terre | Yaourt sucré | Ile flottante |
| Vendredi 24 janvier  | Concombre bulgare | Dahl de lentilles corail, riz créole | Carré fondu | Fruit de saison |

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien