






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