

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salami Œufs durs mayonnaise (sans viande)				
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaise (plat complet)	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Mouclade à la crème et au curry	Couscous de boulettes et soja	Dos de colin MSC à l'américaine
Sans viande	Lasagne ricotta épinards (plat complet)	Pavé de poisson blanc sauce crustacés			
Accompagnements		Lentilles cuisinées	Pomme de terre quartier locale	Semoule	Riz
Fromage		Petit suisse aux fruits	Saint Paulin	Buchette de chèvre mélange	Cantadou
Laitage					
Desserts	Ananas au sirop	Fruit frais	Novely vanille	Compote de pommes HVE	Couronne des rois

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Velouté de légumes	* Emincé bicolore	
Plats Protidiques	Poulet rôti Nouvelle Agriculture au jus	Crêpe au fromage	Colombo de porc HVE	Steak hâché de bœuf VBF sauce barbecue	Pavé de poisson MSC
Sans viande	Rousties de légumes		Tarte forestière	Palet végétarien	sauce citron
Accompagnements	Printanière de légumes	Tortis	Haricots verts	Frites au four	Purée de pommes de terre
Fromage	Camembert	Fromage frais nature et sucre			Petit suisse aux fruits
Laitage					
Desserts	Créme dessert vanille	Fruit frais	Compote de poire	Fruit frais	Gâteau au chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit de saison



Produit végétarien





Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade Basque (pommes de terre, tomates, thon)			Carottes râpées	
Plats	11		Tajine de poisson MSC	Gratin de pâtes, ratatouille et fromage (plat complet)	Beignets au calamar
Protidiques	Saucisses Knack HVE	Emincé de volaille à l'aigre douce			
Sans viande	Tarte forestière	Croustillant fromager			
Accompagnements	Petit pois	Beignets de choux fleurs	Riz		Duo de carottes jaunes et oranges
Fromage		Mimolette	Fripon		Vache qui rit
Laitage					
Desserts	Pêche au sirop	Compote pomme abricot	Fruit frais	Yaourt fruit mixé fraise	Eclair vanille

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 27 au 31 janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de lentilles et légumes vinaigrette		Œuf dur mayonnaise	Salade chinoise (carottes, soja)	Rosette Salade de blé au thon (sans viande)
Plats Protidiques	Gnocchis de pommes de terre burnoise provençale et fromage râpé (plat complet)	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Tarte thon tomate moutarde	Nems au poulet	Rousties de légumes
Sans viande		Omelette nature		Boulette végétales sauce caramel	
Accompagnements		Farfalles	Haricots verts	Riz	Pâtes
Fromage		Fromage fondu		tipe care	
Laitage				The state of the s	
Desserts	Fruit frais	Créme dessert vanille	Gaufrettes plumetis chocolat	Cake citron Pavot	Fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio