

MENUS Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
06 janvier 2025	07 janvier 2025	08 janvier 2025	09 janvier 2025	10 janvier 2025
Carottes râpées ●● Pâtes aux deux poissons Kiri Banane	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf à la hongroise ●● Petits pois ● Riz au lait ●●	Macédoine de légumes Brochettes de dinde ●● Haricots plats à la tomate ● Saint Paulin Orange ●	Salade au thon ● Jambon braisé sauce cidre ●● Semoule Camembert Entremet	Cœur de palmier vinaigrette Œufs durs à la crème ● Gratin de chou-fleur et pommes de terre ● Brioche des rois ● 
13 janvier 2025	14 janvier 2025	15 janvier 2025	16 janvier 2025	17 janvier 2025
Pamplemousse Escalope de dinde au curry ●● Pépinettes au légumes ● Emmental Mousse au chocolat	Surimi Sauté de veau marengo ● Riz ● Yaourt ● Kiwi ●	Œufs durs vinaigrette Saucisses de Strabourg ● Haricots blancs ● Edam Galette des rois	Endive aux noix ● Parmentier végétarien ●  Cantafrais Clémentines	Céleri au fromage blanc ● Poisson sauce armoricaine ● Céréales en mélange Compote de pommes ●●
20 janvier 2025	21 janvier 2025	22 janvier 2025	23 janvier 2025	24 janvier 2025
Radis noirs vinaigrette ● Gratin savoyard ● Salade verte  Skyr ●	Taboulé d'hiver ● Cordon bleu Haricots verts Petit suisse Joue de mangue	Sardines Filet de poulet sauce chasseur ●● Cœur de blé Babybel Crème dessert vanille	Choux blanc et maïs sauce bulgare ● Filet de poisson sauce madras ● Purée de céleri ● Brownie et crème anglaise ●	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf ●● Etuvé de carottes et salsifis ● Pomme ●●
27 janvier 2025	28 janvier 2025	29 janvier 2025	30 janvier 2025	31 janvier 2025
Carottes râpées aux agrumes ● Poisson sauce camembert ● Polenta Saint Paulin Yaourt ●●	Laitue emmental ● Omelette ● Pommes de terre rissolées ●  Clémentines	Avocat cocktail ● Jambon braisé ● Haricots beurre ● Vache qui rit Orange ●	Samoussa aux légumes ● Brochette de dinde au curry et gingembre ● Nouilles chinoises ● Flan ananas et noix de coco ●  Nouvel an chinois	Charcuterie Sauté de veau marengo ● Jardinière de légumes ● Gouda Pomme ●

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

- Légende**
- Agriculture biologique
 - Fait Maison
 - Bleu Blanc Cœur
 - Produits de Normandie
 - Viande française
-  Menus végétarien