





# Menus

Janvier 2025 (s/s viande et s/s porc)

 Produit sous label de qualité « bio »

 Produit sous autre label de qualité (Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)

 Menu végétarien



















































 Viande française

 Produit local

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre

|          | Du 06 au 10  | Du 13 au 17  | Du 20 au 24   | Du 27 au 31   |
|----------|--|--|---|---|
| LUNDI    | Crêpe emmental<br>Pané de blé sauce diable<br>Gratin de courgettes<br>Clémentine    | Toast au camembert  <br>Cubes de poisson <br>sauce Normande<br>Petits pois-carottes<br>Ile flottante   | Oeuf dur  mayonnaise<br>Falafels sauce kefta<br>Purée de pomme de terre  <br>Brie <br>Kiwi   | Betterave<br>Pané de blé sauce diable<br>Gratin de chou-fleur<br>Bûche de chèvre <br>Clémentines    |
| MARDI    |  Taboulé<br>Dos de lieu  sauce citron<br>Haricots beurre persillés<br>Croûte noire<br>Compote de pomme  |  Salade de radis noir-carottes<br>Dahl de lentilles<br>Riz <br>Tomme Normande  <br>Banane             | Rillettes de sardine<br>Blanquette de poisson <br>Carottes persillées  <br>Yaourt poire    |  Velouté de légumes<br>Dos de lieu  sauce oseille<br>Boullgour  <br>Petit suisse aux fruits |
| JEUDI    | Salade de chou rouge  <br>Bolognaise végétale<br>Spaghettis <br>Galette des rois                       | Piémontaise végétarienne<br>Dos de lieu  sauce dijonnaise<br>Poêlée de légumes<br>Tarte Normande  | Céleri   rémoulade<br>Croq fromage<br>Haricots verts<br>Duo de fromages<br>Pomme    | <b>Menu Nouvel an Chinois</b><br>Friand au fromage<br>Omelette  sauce aigre doux<br>Nouilles chinoises<br>Rocher coco   |
| VENDREDI | Velouté de légumes<br>Tartiflette végétale<br>Salade<br>Orange   | Velouté poireaux-pommes de terre<br>Pané de blé sauce épicée<br>Semoule  <br>Crème chocolat   |  Velouté de légumes verts<br>Omelette <br>Rigatoni  <br>Yaourt fraise   | Concombre sauce curry<br>Choucroute de la mer <br>Comté <br>Poire                   |

  
Finir son assiette  
c'est  
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.