

MENUS du 20 JANVIER AU 14 FEVRIER 2025

SEM. 04

LUNDI 20 JANVIER
<p>Coleslaw Parmentier végétarien Salade verte Fromage Fruit</p>
MARDI 21 JANVIER
<p>Velouté patate douce/carotte, lait de coco Wok de poulet aux légumes Riz grillé Yaourt fermier</p>
MERCREDI 22 JANVIER
<p>Perles de pâte en salade Sauté de Porc à la moutarde Flageolets Ile flottante</p>
JEUDI 23 JANVIER
<p>Concombre à la crème Veau à l'italienne Crêtes de coq Fromage Fruit</p>
VENDREDI 24 JANVIER
<p>Croustillant de fromage Poisson à l'armoricaine Fondue de légumes Moelleux à l'orange</p>

SEM.05 - NOUVEL AN CHINOIS

LUNDI 27 JANVIER
<p>Salade de haricots Bœuf stroganoff Blé Yaourt fermier</p>
MARDI 28 JANVIER
<p>Velouté Poisson à la dieppoise Pommes vapeurs Fromage Crumble de fruits</p>
MERCREDI 29 JANVIER
<p>Salade chinoise Poisson sauce aigre-douce Nouilles sautées Panna cotta et coulis de mangue</p>
JEUDI 30 JANVIER
<p>Pizza 4 fromages Jardinière de légumes Rougail de lentilles Yaourt fermier</p>
VENDREDI 31 JANVIER
<p>Carotte râpées Rôti de porc au caramel Riz frit Fromage Fruit</p>

SEM. 06

LUNDI 03 FEVRIER
<p>Bouillon de légumes et croûtons Sauté de poulet forestier Coquillettes Fromage Fruit</p>
MARDI 04 FEVRIER
<p>Nem végétarien Omelette pékinoise Wok de légumes Yaourt fermier et coulis d'ananas</p>
MERCREDI 05 FEVRIER
<p>Charcuterie Saucisse de bœuf Poêlée de légumes Fromage Fruit</p>
JEUDI 06 FEVRIER
<p>Salade de betterave et maïs Nage de poisson à la citronnelle Riz cantonnais Charlotte aux fruits</p>
VENDREDI 07 FEVRIER
<p>Salade verte Steak haché Frites Fromage Fruit</p>

SEM. 07 - VACANCES D'HIVER

LUNDI 10 FEVRIER

MARDI 11 FEVRIER

MERCREDI 12 FEVRIER

JEUDI 13 FEVRIER

VENDREDI 14 FEVRIER


Les menus sont conformes aux recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS



Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**approvisionnement local** et des **circuits courts**.

Les poissons précédés ou suivis de ce logo, sont des poissons issus d'une **pêche durable**.

Les plats suivis du logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**agriculture Biologique**.

Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "**Aide UE à destination des écoles**".

Menus végétariens les **20** et **30** Janvier, et le **04** Février