

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 au 10 Janvier 2025	<p>Salade Anglaise au Cheddar vinaigrette terroir</p> <p>Boulettes de veau sauce Basquaise Farfalles & fromage râpé</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Salade de blé à la Parisienne</p> <p>Cordon Bleu Haricots verts persillés</p> <p>Brie Poire </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette aux agrumes</p> <p>Couscous merguez</p> <p>Petit suisse nature Compote de fraises</p> <p>Goûter : Pomme & Barre de chocolat / pain</p>	<p> Potage Crécy</p> <p>Omelette nature Epinards à la crème & pommes de terre</p> <p>Yaourt à la banane Clémentine</p>	<p>Salade Jurassienne vinaigrette à l'échalote</p> <p>Pavé de merlu sauce vierge Riz Camarguais pilaf </p> <p>Gouda Galette des Rois </p>
Semaine 13 au 17 Janvier 2025	<p>Saucisson sec Roulade de volaille</p> <p>Steak haché de veau sauce Dijonnaise</p> <p>Polenta à la carotte crémeuse</p> <p>Mimolette Orange</p>	<p>Salade d'endives vinaigrette au persil </p> <p>Paëlla au poulet</p> <p>Tomme Compote d'abricots</p>	<p>Houmous de lentilles corails & carottes</p> <p>Carbonade Flamande Coquillettes</p> <p>Fraidou Banane </p> <p>Goûter : Jus multifruits & Gaufre Pâtissière</p>	<p> Bouchées de blé</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Yaourt arôme Pomme </p>	<p>Salade verte & mimolette vinaigrette Orientale</p> <p>Colin mariné au thym & citron Chou-fleur persillé</p> <p>Petit suisse nature Gâteau au yaourt</p>
Semaine 20 au 24 Janvier 2025	<p> Salade de mâche & maïs vinaigrette traditionnelle</p> <p>Tartiflette au fromage</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salade de coquillettes à la Californienne</p> <p>Sauté de bœuf sauce Bobotie Haricots beurre</p> <p>Yaourt arôme Pomme </p>	<p>Acras de morue</p> <p>Pavé de merlu sauce ciboulette Purée de patates douces</p> <p>Brie Poire </p> <p>Goûter : Lait nature & Gaufrette à la vanille</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Pâtes à la Bolognaise</p> <p>Vache qui rit Purée de pommes & mangues</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette traditionnelle</p> <p>Moules à la Provençale Riz Camarguais pilaf </p> <p>Petit suisse nature Cake au citron</p>
Semaine 27 au 31 Janvier 2025	<p>Radis sauce Piccalilli </p> <p>Emincé de volaille aux olives Pennes semi-complète</p> <p>Yaourt nature Purée de pommes & cannelle</p>	<p>Pizza aux 3 fromages (emmental, mozzarella & raclette fumée)</p> <p>Saucisse Knack de volaille Chou vert & champignons</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p>Calamars à la Romaine Carottes aneth citron</p> <p>Fromage blanc nature Banane sauce Chocolat</p> <p>Goûter : Jus de pomme Petit moulé nature / gressins</p>	<p> Chou Chinois</p> <p>Yakimeshi au bœuf Riz IGP & œufs brouillés</p> <p>Ananas & nougat chinois</p>	<p>Salade verte & emmental vinaigrette framboise & moutarde</p> <p>Dahl de pois cassés & boulgour </p> <p>Fromage fondu Straciatella au chocolat</p>

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Repas à base de produits bio

Issu de notre légumerie

Label rouge

Poisson MSC

Semaine 6 au 10 Janvier 2025	Salade Anglaise au Cheddar vinaigrette terroir Boulettes de veau sauce Basquaise Farfalles & fromage râpé Liégeois à la vanille	Salade de blé à la Parisienne Cordon Bleu Haricots verts persillées Poire	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Couscous merguez Petit suisse nature Goûter : Pomme & Barre de chocolat / pain	 Omelette nature Epinards à la crème & pommes de terre Yaourt à la banane Clémentine	Salade Jurassienne vinaigrette à l'échalote Pavé de merlu sauce vierge Riz Camarguais pilaf Galette des Rois
	Semaine 13 au 17 Janvier 2025	Steak haché de veau sauce Dijonnaise Polenta à la carotte crémeuse Mimolette Orange	Paëlla au poulet Tomme Compote d'abricots	Carbonade Flamande Coquillettes Fraidou Banane Goûter : Jus multivitamines & Gaufre Pâtissière	Bouchées de blé Gratin de brocolis Yaourt arôme Pomme
Semaine 20 au 24 Janvier 2025		Salade de mâche & maïs vinaigrette traditionnelle Tartiflette au fromage Crème dessert à la vanille	Salade de coquillettes à la Californienne Sauté de bœuf sauce Bobotie Haricots beurre Yaourt arôme	Pavé de merlu sauce ciboulette Purée de patates douces Brie Poire Goûter : Lait nature & Gaufrette à la vanille	Potage de légumes Pâtes à la Bolognaise Purée de pommes & mangues
	Semaine 27 au 31 Janvier 2025	Emincé de volaille aux olives Pennes semi-complète Yaourt nature Purée de pommes & cannelle	Pizza au 3 fromages (emmental, mozzarella & raclette fumée) Saucisse Knack de volaille Chou vert & champignons Pomme	Calamars à la Romaine Carottes aneth citron Petit suisse nature Banane sauce Chocolat Goûter : Jus de pomme Petit moulé nature / gressins	Chou Chinois Yakimeshi au bœuf Riz IGP & œufs brouillés Ananas & nougat chinois

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Repas à base de produits bio

Issu de notre légumerie

Label rouge

Poisson MSC