

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 6 au 10 Janvier 2025</b>	<p>Salade Anglaise au Cheddar vinaigrette terroir</p> <p>Boulettes de veau sauce Basquaise Farfalles &amp; 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 &amp; Barre de chocolat / pain</p>	<p> Potage Crécy</p> <p>Omelette nature Epinards à la crème &amp; 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>
<b>Semaine 13 au 17 Janvier 2025</b>	<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 &amp; carottes</p> <p>Carbonade Flamande Coquillettes</p> <p>Fraidou Banane </p> <p>Goûter : Jus multifruits &amp; Gaufre Pâtissière</p>	<p> Bouchées de blé</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Yaourt arôme Pomme </p>	<p>Salade verte &amp; mimolette vinaigrette Orientale</p> <p>Colin mariné au thym &amp; citron Chou-fleur persillé</p> <p>Petit suisse nature Gâteau au yaourt</p>
<b>Semaine 20 au 24 Janvier 2025</b>	<p> Salade de mâche &amp; 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 &amp; Gaufrette à la vanille</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Pâtes à la Bolognaise</p> <p>Vache qui rit Purée de pommes &amp; 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>
<b>Semaine 27 au 31 Janvier 2025</b>	<p>Radis sauce Piccalilli </p> <p>Emincé de volaille aux olives Pennes semi-complète</p> <p>Yaourt nature Purée de pommes &amp; cannelle</p>	<p>Pizza aux 3 fromages (emmental, mozzarella &amp; raclette fumée)</p> <p>Saucisse Knack de volaille Chou vert &amp; 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 &amp; œufs brouillés</p> <p>Ananas &amp; nougat chinois</p>	<p>Salade verte &amp; emmental vinaigrette framboise &amp; moutarde</p> <p>Dahl de pois cassés &amp; 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

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

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Repas à base de produits bio

Issu de notre légumerie

Label rouge

Poisson MSC