



	06/01 au 10/01/2025	13/01 au 17/01/2025	20/01 au 24/01/2025	27/01 au 31/01/2025	
Lundi	Macédoine de légumes Poulet rôti Haricots verts - Pommes duchesse Galette des rois	Salade verte (bio) Tartiflette Pomme (bio)	Haricots vert en salade Pizza jambon mozzarella (maison) Salade d'oranges	Carotte en vinaigrette (bio) Filet de poulet sauce curry Purée (bio) Yaourt aux fruits (bio)	
Mardi	Quiche lorraine Spaghetti Sauce bolognaise Fromage mimolette	Salade d'endives au comté Saucisse de Toulouse aux haricots blancs Crème vanille	Œuf mimosa (bio) Bœuf braisé aux carottes (bio) Mousse au chocolat <small>(V.L.C.)</small>	Taboulé (bio) Rôti de porc aux petits légumes Fromage	
Jeu di	Potage carottes-pommes de terre (bio) Sauté de porc à la tomate Riz (bio) Clémentine	Velouté de légumes (bio) Filet de poisson Fondue d'épinards (bio) Salade de fruits	Salade au thon Curry de veau à l'ananas Riz (bio) Fromage blanc (bio)	Nems au poulet Filet de poisson au citron Gratin de chou fleur (bio) Fruit de saison	
Vendredi	Célerie remoulade Couscous végétarien Semoule Yaourt nature (bio)	Feuilleté aux fromages Omelette (bio) Ratatouille Fromage Gouda	Betteraves à la moutarde Gratin de pâtes aux légumes Madeleine	Soupe au potimaron (bio) Gratin de pommes de terre aux épinards (bio) Tarte aux pommes	

Les plats sont élaborés avec des produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique ainsi que des viandes et volailles Françaises et préparés sur place par notre cuisinier

Le menu du vendredi est végétarien