










SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette </p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Œuf dur</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>		<p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gélifié vanille</p> <p>S/V : Terrine de légumes</p>

 Plat Fait Maison  
 Label Rouge  
 Viande Bovine Française  
 Produits Locaux  
 Plat Végétarien  
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique  
 MSC Pêche Durable  
 Haute Valeur Environnementale  
 Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

Haricots verts nicois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic










S/V : Sans Viande


- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Bœuf aux carottes (PC)  </p> <p>Boursin</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Pané fromagé</p>	<p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>S/P: Rôti de dinde Poisson en sauce</p> <p>S/V :</p>	<p>Pâté forestier*</p> <p>Paupiette de dinde sauce fromagère</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Far breton aux pommes </p> <p>S/P: pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage</p>	<p>Chili végétarien (PC) </p> <p>(égréné végétal) </p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Madeleine</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée 
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Chili végétarien:** Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz










S/V : Sans Viande



- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison


- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale 	Chipolatas* 	Colombo de veau (PC) 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Lentilles vertes	Petits pois carottes	Carré de l'Est	Semoule
Compote de pommes framboises 	Petit moulé	Faisselle	Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 	Fruit de saison	Fruit de saison 
		S/P: Saucisse de volaille Poisson meunière	S/V : Salade de pâtes / Colombo de poisson	S/V : Pané de blé tomates mozzarella

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

 **INFORMATIONS :**

**Colombo de veau:** Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/V : Sans Viande  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V :Omelette</p>	<p>Filet de colin gratiné au fromage</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pommes </p>	<div style="border: 2px solid red; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Dessert chinois</p> </div> <p>S/P/ Sauté de poulet sauce asiatique S/V :Nems aux légumes Poisson sauce asiatique</p>	<p>Couscous </p> <p>Boulettes végétal (PC)</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw  </p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat </p> <p>S/P: Crêpe au fromage  : Crêpe au fromage / Poisson en sauce <span style="float: right;">S/V</span></p>

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Couscous végétal:** boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous  
**Salade coleslaw:** chou blanc et carottes râpés

S/V : Sans Viande  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc