

# DU 30 DECEMBRE AU 3 JANVIER 2025

Lundi 30 DECEMBRE

Pâté de campagne cornichon  
Aiguillettes de poulet sauce mexicaine  
Chou fleur ciboulette et riz  
Coulommiers  
Crème dessert chocolat bio

Mardi 31 DECEMBRE

Betteraves persillées  
Bœuf braisé sauce bourguignonne  
Coquillettes et haricots verts vapeur  
Edam bio  
Orange

Mercredi 1<sup>er</sup> JANVIER

**FERIE**

Jeudi 2 JANVIER

Œuf dur sauce béarnaise  
Jambon blanc  
Purée pommes de terre et courgettes  
Saint Paulin  
Purée de pomme bio

Vendredi 3 JANVIER

Salade de pommes de terre à l'échalote  
Filet de colin mariné  
Carottes rondelles et boulgour à la tomate  
Yaourt nature et sucre  
Tarte au citron (DCG)





**DU 06 AU 10 JANVIER 2025**

**Lundi 6 JANVIER**

**Flan au fromage  
Sauté de bœuf à la lyonnaise  
Pommes vapeur et courgettes à l'ail  
Camembert  
Liégeois chocolat**

**Mardi 7 JANVIER**

**Pâté en croûte cornichon  
Omelette  
Brocolis persillés et frites au four  
Cantal  
Purée de pommes-poire et biscuits secs**

**Mercredi 8 JANVIER**

**Julienne de courgettes au thon  
Paupiette au veau sauce thym  
Purée  
Fromage frais ( Tartare ail et fines herbes)  
Donuts au chocolat (DCG)**

**Jeudi 9 JANVIER**

**Salade de lentilles à la Martine  
Paëlla (viande)  
Riz Paëlla  
Yaourt nature et sucre  
Poire**

**Vendredi 10 JANVIER**

**Taboulé de chou-fleur  
Filet de colin sauce ciboulette  
Haricots beurre sautés et pâtes  
Yaourt nature et sucre  
Galette des rois ( DCG)**

# UN MEN U

**Du 13 AU 17 JANVIER 2025**

**Lundi 13 JANVIER**

**Fromage de tête vinaigrette  
Paleron de bœuf sauce sambal  
Gratin de pommes de terre et carottes vichy  
Emmental  
Clémentines**

**Mardi 14 JANVIER**

**TABLE D'HÔTES**

**Mercredi 15 JANVIER**

**Velouté de tomate  
Sauté de volaille sauce colombo  
Poêlée crétoise et coudes  
Saint Nectaire  
Beignet aux pommes (DCG)**

**Jeudi 16 JANVIER**

**Œuf dur sauce cocktail  
Couscous royal (viande)  
Semoule  
Gouda bio  
Kiwi**

**Vendredi 17 JANVIER\***

**Carottes râpées aux 3 agrumes  
Filet de colin sauce coco et citron vert  
Riz et ratatouille  
Yaourt nature au sucre de canne bio  
Cake mandarin et cacao**



# DU MEN U

**DU 20 AU 24 JANVIER 2025**

**Lundi 20 JANVIER**

**Céleri bio et sauce rémoulade  
Rôti de porc aux pruneaux  
Riz et brocolis persillés  
Tomme noire  
Yaourt aux fruits**

**Mardi 21 JANVIER**

**Saucisson à l'ail beurre  
Médailles de volaille sauce basquaise  
Purée  
Dessert lacté saveur chocolat  
Pomme golden**

**Mercredi 22 JANVIER**

**Endives vinaigrette  
Boulettes au bœuf sauce provençale  
Epinards à la crème et pâtes  
Edam  
Grillé au chocolat ( DCG)**

**Jeudi 23 JANVIER**

**Coleslaw au panais  
Cassoulet  
Emmental  
Purée de pomme bio**

**Vendredi 24 JANVIER**

**Demi-pomelos et sucre  
Filet de colin mariné huile d'olive et citron vert  
Duo de carottes et boulgour  
Coulommiers  
Clafoutis aux pêches et amandes**





# DU 27 AU 31 JANVIER 2025

## Lundi 27 JANVIER

Saucisson sec beurre  
Bœuf braisé à la hongroise  
Chou fleur au curcuma et semoule  
Petit fromage blanc nature sucré  
Mousse au chocolat

## Mardi 28 JANVIER

Salade de boulgour à la grecque  
Escalope de poulet sauce normande  
Courgettes à la tomate et riz  
Tomme blanche  
Purée de pomme-pêche et biscuits secs

## Mercredi 29 JANVIER

Salade façon Caesar  
Quenelles au veau sauce bourgeoise  
Pomme vapeur et carottes rondelles  
Emmental Bio  
Cookie chocolat blanc cranberries (DCG)

## Jeudi 30 JANVIER

Velouté de légumes verts  
Crêpinette grillée  
Frites au four  
Camembert  
Orange

## Vendredi 31 JANVIER

Céleri à l'indienne  
Filet de colin sauce aurore  
Purée pommes de terre et potiron  
Fromage frais ( Tartare ail et fines herbes)  
Gâteau à la poudre d'amande