

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 6 au 31 janvier 2025



Lundi

6 janvier

Salade coleslaw
Spaghettis bio à la bolognaise
Salade verte
Yaourt **bio** à la fraise

13 janvier

Salade de pommes de terre et chorizo
Filet de colin au citron
Epinards à la crème
Port-salut
Crème glacée

20 janvier

Velouté de légumes
Saucisse de Toulouse
Lentilles **bio**
Comté
Fruit de saison **bio**

27 janvier

Quiche au fromage
Sauté de boeuf
Haricots verts **bio**
Salade verte
Fromage blanc **bio** au miel

Mardi

7 janvier: menu alternatif

Demi-pomelos
Œuf dur en béchamel
Brocolis **bio**
kiri **bio**
Couronne des rois

14 janvier

Betteraves **bio** en vinaigrette
Hachis Parmentier
Carré d'Entrames **bio**
Orange sanguine

21 janvier : menu alternatif

Salade de pépinettes, céleri
branche et pommes
Omelette **BBC**
Ratatouille
Yaourt **bio** au miel

28 janvier : menu américain

Salade texane
(haricots rouges, maïs, poivrons)
Hamburger
Pommes frites
Salade verte
Sunday

Mercredi

8 janvier

Betteraves **bio** en vinaigrette
Salade de perles de blé et maïs,
poivrons et thon
Fromage
Fruit de saison **bio**

15 janvier

Carottes râpées **bio** et pommes
granny
Salade de haricots verts, blé et
lardons
Fromage
Gâteau au chocolat « maison »

22 janvier

Endives aux croûtons
Salade de coquillettes, tomates
et dinde rôtie
Dessert lacté

29 janvier

Céleri rémoulade **bio**
Salade de carottes râpées,
maïs et jambon blanc
Dessert lacté et madeleine

Jeudi

9 janvier

Velouté de légumes **bio**
Blanquette de veau
Brunoise de légumes
Salade verte
Petits suisses aux fruits

16 janvier: menu alternatif

Velouté de légumes
Lasagnes de légumes
« maison »
Tomme noire
Fruit de saison **bio**

23 janvier

Pizza « maison »
Veau marengo
Carottes
Gouda **bio**
Fruit de saison **bio**

30 janvier

Salade piémontaise
Filet de lieu sauce hollandaise
Brocolis
St Nectaire **AOP**
Orange sanguine

Vendredi

10 janvier: menu alternatif

Haricots verts et maïs en
vinaigrette
Dhal de lentilles corail et riz
Chanteneige **bio**
Fruit de saison **bio**

17 janvier

Salade de riz au thon
Sauté de bœuf **Label Rouge**
Petits pois
Verre de lait **bio**
Fruit de saison **bio**

24 janvier

Chou blanc à la mimolette
Filet de merlu sauce tomates
Pommes de terre vapeur
Camembert
Compote pommes/bananes **bio**

31 janvier: menu alternatif

Betteraves **bio** en vinaigrette
Galette de blé noir œuf/fromage
Mâche nantaise
Mini-babybel **bio**
Crêpe chocolat/noisette

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 3 au 7 février 2024



Lundi

3 février

Carottes râpées **bio** en
vinaigrette
Tartiflette
Salade verte
Fruits de saison **bio**

Mardi

4 février : menu alternatif

Velouté marocain
Chou-fleur **bio** et céréales
gourmandes gratinés
Salade verte
Ile flottante

Mercredi

5 février

Betteraves **bio** en vinaigrette
Salade de taboulé et œuf dur
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

6 février

Salade de pommes de terre **bio**
et thon
Sauté de veau gremolata
Tagliatelles
Salade verte
Yaourt **bio** au sucre rapadura

Vendredi

7 février

Entrée pâtissière
Filet de poisson
Légumes variés
Fromage
Fruit de saison