



Les pieds dans le plat

Menus scolaires - Janvier 2025

<i>lundi 6 janvier 2025</i>	<i>mardi 7 janvier 2025</i>	<i>mercredi 8 janvier 2025</i>	<i>jeudi 9 janvier 2025</i>	<i>vendredi 10 janvier 2025</i>
Salade verte et croûtons vinaigrette Carottes BIO râpées vinaigrette	Velouté de potiron	Chou rouge BIO vinaigrette au miel Chou blanc BIO vinaigrette	Epiphanie - Végétarien Céleri BIO vinaigrette	Salade de maïs au thon Salade de penne BIO à l'italienne
Sauté de bœuf HVE aux oignons Brocolis et pommes de terre ail et persil	Filet de lieu MSC sauce aurore	Chipolata de porc /Saucisse de volaille au jus Lentilles et carottes BIO	Chili sin carne Riz BIO	Poisson pané MSC et citron Purée d'épinards
Emmental Gouda	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	St Nectaire AOP Edam	Fromage blanc aromatisé	Camembert Bûche de lait mélangé
Crème dessert chocolat Crème dessert pistache	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote pomme fraise Compote pomme banane	Galette des rois	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
<i>lundi 13 janvier 2025</i>	<i>mardi 14 janvier 2025</i>	<i>mercredi 15 janvier 2025</i>	<i>jeudi 16 janvier 2025</i>	<i>vendredi 17 janvier 2025</i>
Radis et beurre Pomelos et sucre	Végétarien Betterave vinaigrette	Chou blanc BIO à l'indienne Endive vinaigrette	Taboulé BIO Salade Gourmande BIO	Velouté de carottes BIO
Poulet BIO à la crème Haricots beurre	Hachis végétarien de lentilles Salade verte et vinaigrette maison	Rôti de veau BIO au jus Pommes de terre vapeur	Cordon bleu Chou-fleur béchamel	Filet de colin MSC sauce curry coco Riz BIO
Gouda Mimolette	Petit suisse nature et sucre	Pont l'Evêque AOP Coulommiers	St Paulin Mont Cadi	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
Gâteau à la poire façon Bourdaloue	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
<i>lundi 20 janvier 2025</i>	<i>mardi 21 janvier 2025</i>	<i>mercredi 22 janvier 2025</i>	<i>jeudi 23 janvier 2025</i>	<i>vendredi 24 janvier 2025</i>
Endive et fromage blanc ciboulette Salade iceberg vinaigrette échalote moutarde et persil Blanquette de loup de mer MSC sauce crème	Salade de riz BIO Piémontaise sans viande Rôti de bœuf LR et sauce tartare (à part)	Carotte râpée BIO vinaigrette au miel Céleri BIO vinaigrette au miel	Potage Essaü (lentilles) Jambon de porc LR /Jambon de dinde	Végétarien Macédoine mayonnaise
Purée de potiron	Haricots verts persillés	Filet de colin MSC sauce oseille Epinards et pommes de terre	Coquillettes BIO	Omelette BBC Semoule BIO à la tomate et poêlée d'autant (carotte, navet, panais)
Tomme blanche Brie	Edam Emmental	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	Vache qui rit BIO Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc et sucre
Flan nappé vanille Flan nappé chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote pomme fraise Compote pomme poire	Ananas BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
<i>lundi 27 janvier 2025</i>	<i>mardi 28 janvier 2025</i>	<i>mercredi 29 janvier 2025</i>	<i>jeudi 30 janvier 2025</i>	<i>vendredi 31 janvier 2025</i>
Pomelos et sucre Radis râpé vinaigrette	Végétarien Potage de légumes frais BIO	Nouvel an chinois Nems aux légumes	Coleslaw BIO Chou blanc BIO vinaigrette	Menu à thème : L'Odorat Roulé chèvre miel
Sauté de veau aux olives Brocolis	Dahl de lentilles au lait de coco Riz BIO	Sauté de porc LR /Sauté de dinde sauce caramel Nouilles sauce soja et petits légumes	Gratin de penne BIO à la bolognaise et emmental râpée (à part)	Ragoût de cabillaud MSC sauce curry Blé BIO et poireaux
Plateau de fromages : Carré de l'Est / Camembert / Pont l'Evêque	Mimolette	Fromage blanc nature et miel	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Munster AOP
Riz au lait Semoule au lait	Fruit de saison BIO	Ananas BIO et noix de coco râpée	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Agrumes BIO (clémentine, orange) à la cannelle





Les pieds dans le plat

Goûters scolaires - Janvier 2025

<i>lundi 6 janvier 2025</i>	<i>mardi 7 janvier 2025</i>	<i>mercredi 8 janvier 2025</i>	<i>jeudi 9 janvier 2025</i>	<i>vendredi 10 janvier 2025</i>
Briochette au sucre Lait nature Fruit de saison	GOUTER SALÉ Pain de campagne Kiri Jus de pomme	Madeleines x2 Petit suisse nature et sucre Fruit de saison	Pain et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Cake au yaourt maison Lait fraise Compote de pomme
<i>lundi 13 janvier 2025</i>	<i>mardi 14 janvier 2025</i>	<i>mercredi 15 janvier 2025</i>	<i>jeudi 16 janvier 2025</i>	<i>vendredi 17 janvier 2025</i>
Pain et barre de chocolat Yaourt nature et coulis de fruits rouges Fruit de saison	GOUTER SALÉ Pain Edam Compote pomme fraise	Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Cake au citron maison Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Roulé fraise Lait chocolat Compote de pomme
<i>lundi 20 janvier 2025</i>	<i>mardi 21 janvier 2025</i>	<i>mercredi 22 janvier 2025</i>	<i>jeudi 23 janvier 2025</i>	<i>vendredi 24 janvier 2025</i>
Croissant Lait nature Fruit de saison	Pain et confiture Yaourt aromatisé Compote pomme banane	Sablé de Retz Crème dessert vanille Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat Petit suisse et confiture Compote de pomme	GOUTER SALÉ Baguette aux céréales Mimolette Jus multifruits
<i>lundi 27 janvier 2025</i>	<i>mardi 28 janvier 2025</i>	<i>mercredi 29 janvier 2025</i>	<i>jeudi 30 janvier 2025</i>	<i>vendredi 31 janvier 2025</i>
Pain de campagne et barre de chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Madeleines x2 Petit suisse aromatisé Jus de raisin	Briochette au sucre Lait nature Compote pomme poire	GOUTER SALÉ Pain Samos Fruit de saison	Cake au chocolat maison Fromage blanc et sucre Jus d'orange

